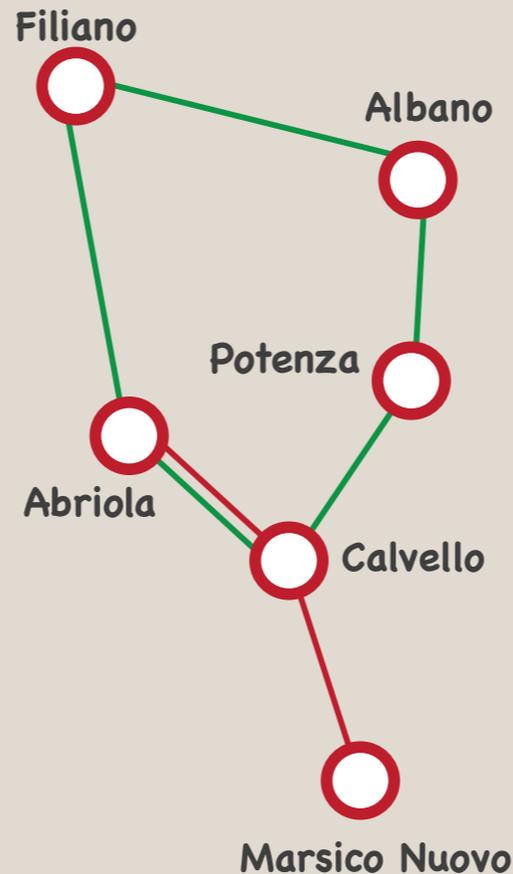


PODOLIC ANDANDO

La **Podolica** ed i sistemi pastorali per molti decenni hanno subito l'effetto della nostra incapacità di leggere il territorio e le sue risorse. Una cultura sempre latente, che vuole risolvere i problemi importando modelli culturali e colturali dall'esterno, stava lentamente condannando all'estinzione un animale che viveva in perfetto equilibrio con l'uomo e la natura. Per fortuna le cose sono cambiate. Ormai sappiamo che quei "pascoli degradati", quelle erbe "infestanti" e quell'animale "rustico e poco produttivo", proprio per tutti questi motivi, ci permettono di godere di un formaggio straordinario, di una manteca profumata ed aromatica, di una ricotta gialla e di carattere, insomma di prodotti che oltre ad avere una personalità spiccata richiamano paesaggi incontaminati, aria frizzante e profumi di ginestra, nepeta, fragola, sottobosco.

In questa *Due Giorni* vogliamo accompagnare il gourmet, l'escursionista, il gitante della domenica attraverso i luoghi e gli ambienti che permettono ad una ricotta di diventare manteca, ad un animale di vivere a lungo e felice, mangiando erbe sempre diverse, di scoprire con esperti la diversità di una flora che ci sorprenderà. E poi le grotte naturali, le cantine, quei locali sempre freschi ed umidi che permettono ad un caciocavallo, seppur podolico, di diventare il formaggio che il mondo ci invidia: il Caciocavallo Podolico.



Info e contatti:

ANFOSC: cell. 348 8568631 | 334 8417522 - email: info@anfosc.it

f e a s r Basilicata 2007 | 2013

PODOLIC ANDANDO

14/15
GIUGNO
2013



VENERDÌ 14 GIUGNO

GROTTE APERTE

I locali naturali, dove umidità e temperatura sono gestite efficacemente dalla natura, sono “il segreto” di ogni grande formaggio. La Basilicata è la regione dei Sassi, delle gravine, di cantine tufacee disseminate su tutto il territorio, di grotte carsiche, di fondaci. Una ricchezza spesso ignorata, soprattutto nel caso dei formaggi. E soprattutto lo stagionatore è un mestiere che non esiste più. Vogliamo riprendere questo cammino, stimolare una cultura della stagionatura, un lungo cammino che vogliamo inizi con questo primo “giro delle grotte”, in cui avverrà la “deposizione” dei formaggi. In ogni locale verranno depositati formaggi dello stesso lotto di produzione, in modo da valutare l'effetto delle diverse condizioni ambientali sulla loro maturazione. Queste visite saranno periodiche e termineranno ad ottobre. In ciascuno di questi incontri verranno effettuate degustazioni comparate per permettere di cogliere le differenze e, soprattutto, la relazione fra le caratteristiche del formaggio e le cantine.

_ ORE 9.00 PARTENZA

Il primo appuntamento è nella cantina di stagionatura di Agostino Galasso a Filiano (Pecorino di Filiano). Si prosegue poi per Albano dove ci attende Michele Giura con le sue pecore e capre (Pecorini e caprini). Quindi si risale verso Potenza nel Caseificio di Pace Bio (Caciocavallo Silano). Si risale poi verso Abriola nelle grotte dell'Azienda Pessolani (Caciocavallo Podolico). Ultima tappa, Masserie De Trana in località la Potentissima a Calvello. In ciascuna azienda si farà una visita al gregge, si porteranno in cantina i formaggi, si rileverà umidità e temperatura, si gusteranno i formaggi aziendali.

_ ORE 13.30 SOSTA E MERENDA

Ozio e degustazione di prodotti podolici

_ ORE 16.30 CONVENTO S. MARIA DE PLANO (CALVELLO)

SEMINARIO *Vecchi e nuovi metodi di stagionatura*

Presiede: Stefano Polacchi | Caporedattore Gambero Rosso

Saluti:

Mario Antonio Gallicchio | Sindaco del Comune di Calvello

Domenico Totaro: Presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano, Val d'Agri-Lagonegrese

Interventi:

Antonio Pessolani | Presidente Gal Basento Camastra: *"I perché del progetto"*

Roberto Rubino | Presidente Anfosc *"Pascoli e stagionatura"*

Hansi Baumgartner | Affinatore in Varna(Bz): *Vecchi e nuovi metodi di stagionatura*

a seguire

Hansi Baumgartner e Michele Pizzillo

ci accompagneranno nella degustazione di formaggi affinati da Hansi con nuovi e stuzzicanti metodi di stagionatura.

In degustazione:

- *Lakritzi (liquirizia)*
- *Fienoso (fieno)*
- *Rosy (vinacce)*
- *Alplagrain (vinacce)*
- *Sixtus salix (birra)*
- *Miwa (alghe marine)*
- *Capra nella foglia di noce (foglie)*
- *Muscatis (foglie)*
- *Herbario (erbe aromatiche)*
- *Diavoletto (spezie, peperoncino)*

SABATO 15 GIUGNO

IN TRANSUMANZA CON LA PODOLICA

Un tempo, le mandrie arrivavano alle pendici del Volturino dalle pianure assolate della Puglia. Oggi i percorsi sono meno lunghi, ma vi sono ancora pastori ed animali che risalgono verso i monti alla ricerca di fresche cotiche erbose. Noi seguiremo una di queste mandrie nell'ultimo tragitto, dall'azienda base, che è alle pendici della montagna, fino ai pascoli d'altura. Lungo il percorso, la Professoressa, dell'Università di Basilicata, fornirà le chiavi di lettura e di classificazione delle erbe e delle piante che gli animali mangeranno. In prossimità dei “tre confini”, il professore Ettore Bove, dell'Università di Basilicata, racconterà il paesaggio, le sue trasformazioni, il suo potenziale.

_ ORE 6.00

RADUNO

Presso Azienda Pessolani, Abriola.

GPS: 40° 29' 27" N - 15° 49' 9" E

_ ORE 6.00

MUNGITURA

Mungitura con il sistema tradizionale della cattura ed in presenza del vitello.

_ ORE 8.00

CASEIFICAZIONE

Produzione della cagliata e della ricotta

_ ORE 9.00

COLAZIONE CON RICOTTA E MIELE

_ ORE 9.30

PARTENZA DELLA MANDRIA

_ ORE 12.00

SOSTA E MERENDA

_ ORE 14.00

SI RIPRENDE LA MARCIA

_ ORE 17.00

ARRIVO

Il rientro all'azienda Pessolani verrà effettuato in Pullman. Chi volesse rientrare a piedi potrà usufruire di una guida su prenotazione.