

Campania Felix

ITINERARI ALLA SCOPERTA DELLA REGIONE

MENSILE DI
TURISMO
CULTURA
STORIA
ARTE
FOLCLORE
NATURA
CURIOSITÀ
DELLA CAMPANIA
SETTEMBRE 1996 N. 5

LUOGHI PAESI E CITTÀ

PROCIDA

SOLOPACA

BASILICA DI
SANT'ANGELO IN FORMIS

TUFO

ATRANI

SPECIALE

I Siti Borbonici - II

Il Parco del Cilento

Il Museo Ferroviario
di Pietrarsa

La Farmacia
degli Incurabili

Trekking

Leggende Campane

LIRE 6.000

ALTRASTAMPA

di Paola de Ciuceis
Foto di Alfio Giannotti

L'Azienda Agricola Morese



Subito dopo Salerno, a Pontecagnano, si apre la piana del Sele. Un tempo zona acquitrinosa, oggi terra fertilissima dove, grazie a bonifiche e canalizzazioni, l'agricoltura ha ricevuto forte impulso con l'estensione di coltivazioni ortofrutticole pregiate, insieme alle colture in serra ed all'alta zootecnia, in cui spicca l'allevamento delle bufale e l'industria casearia. Qui, sullo sfondo dei monti Picentini, che fanno corona con le loro pendici boschive, da una parte troviamo le spiagge sabbiose, gli stabilimenti balneari e i campeggi modernamente attrezzati del litorale costiero, dall'altra, più all'interno, la zona archeologica con reperti di età neolitica, del bronzo e del ferro. Sono le necropoli



etrusche emerse dalle recenti campagne di scavo che hanno portato alla luce un patrimonio di arredi e vasi dipinti, attualmente conservati nel Museo Nazionale dell'Agro Picentino allestito nella cittadina. Tra un tuffo al mare ed uno nel nostro passato archeologico, Pontecagnano-Faiano è meta ideale per degustare e rifornirsi, direttamente alla fonte, dei prelibati alimenti locali. Per prodotti caseari freschi, mozzarelle, provola e ricotta lavorati sul posto con il latte delle bufale, una sosta si può fare a Taverna Penta, il caseificio dell'Azienda Agricola Morese che prende il nome dall'omonima località in cui è ubicato. In un edificio colonico



dell'Ottocento, recentemente ristrutturato, caratterizzato da una tipica architettura ad archi, con torrette laterali, lavatoi d'epoca e un pozzo con vasca e fontana incorporati, ogni giorno, dall'alba alle prime ore del mattino, mani esperte lavorano il latte appena munto delle bufale secondo l'antica ricetta a base di caglio e sale. Nell'arco di quattro-cinque ore, dalla ricotta alla provola affumicata, passando per ciliegine, bocconcini e trecce di mozzarella, è pronta tutta la gamma e non c'è che l'imbarazzo della scelta. Nel punto vendita annesso al caseificio, la clientela fa la fila già di buon'ora per acquistare i prodotti Taverna Penta appena fatti. Più pregiato di quello vaccino, come è noto, il latte di bufala non si presta alla produzione di prodotti caseari stagionati, ma è l'ideale per formaggi freschi da conservare a temperatura ambiente e consumare nel giro di pochi giorni. E ancora: più fragrante ed energetico di quello di vacca e caratterizzato da un sapore dolce, gustoso,

Pagina precedente: l'antico casale dell'Azienda Morese. In questa pagina, in alto: la rimessa con le antiche carrozze e i finimenti; al centro: bufale al pascolo; sotto: cavalli con un puledrino

delicato, è lavorato al naturale, senza aggiunte di alcun tipo e non pastorizzato. Ma la qualità della mozzarella non dipende solo dalla specie dell'animale; determinante è anche lo stato di salute delle bufale, il tipo di alimentazione cui sono sottoposte, l'habitat circostante. Un ruolo particolare, ad esempio, è ricoperto dal casaro, figura fondamentale di un ciclo lavorativo che conserva la caratteristica di arte; è lui che segue passo passo tutte le fasi della lavorazione del latte che conducono alla produzione prima della ricotta e poi della mozzarella; è la sua sensibilità che gli consente di intuire i momenti evolutivi di un procedimento chimico-fisico di trasformazione che ancor'oggi sfugge a qualsiasi rilevazione strumentale. Insomma, un insieme di cose che ne fanno un prodotto tipico e caratteristico, ma con



proprie peculiarità che lo rendono diverso e inconfondibile rispetto a quello prodotto nel casertano, l'altro polo caseario della Campania. D'altra parte la provincia salernitana ha una tradizione secolare proprio come l'Azienda Morese, le cui origini ci portano indietro nel

Ogni bufala ha un nome che è, come ci dice Rocco Scotellaro, un versetto e i nomi di una mandria di bufale sono un poema.



tempo fino al 1600. Il latte utilizzato dal caseificio Taverna Penta, proviene esclusivamente dalla mandria bufalina Morese, oltre 500 capi selezionati ed allevati tra ampi spazi coperti e numerosi ettari di prato per il pascolo. In effetti, la tenuta è strutturata in modo tale da seguire, in proprio, tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla coltivazione dei foraggi, paglia, fieno, mais e orzo per alimentare il bestiame, all'allevamento dello stesso fino alla trasformazione del latte e quindi alla vendita al dettaglio dei prodotti. Nella vicina azienda zootecnica, oltre alla casa padronale all'ombra di alberi d'alto fusto, sorgono gli edifici della masseria, di antica architettura contadina, con la torre colombaia, i capannoni degli attrezzi, i depositi di fieno, i padiglioni per la lavorazione. Tutt'intorno i campi delle bufale. Viali con le staccionate e le mangiatoie che delimitano le diverse zone dell'allevamento: le bufale mature per la mungitura, le giovenche che ancora non hanno figliato, le vitelline nate da meno di un anno e, separati, i maschi adulti che devono assolvere alla loro funzione di monta per la riproduzione. È uno spettacolo vedere queste centinaia di capi di bestiame che sostano nei loro recinti, isolati o a gruppi, che si accostano pigri al sole, in un continuo ruminare o in frequenti immersioni nelle pozze d'acqua in cui le spinge la loro natura. All'avvicinarsi del visitatore le bufale si accostano agli steccati e protendono con curiosità la loro testa corta con le corna piatte e rugose



Alcuni prodotti dell'Azienda Agricola Morese e fasi della lavorazione artigianale dei latticini

rivolte all'indietro. All'ora stabilita, la mandria, sollecitata dai richiami dei massari e da lunghi pungoli, lascia gli stazzi e le vasche: è tutto un muoversi di schiene nere, una corsa al piccolo trotto che, attraverso percorsi obbligati, termina nel luogo della mungitura meccanica, dove il latte dalle mammelle affluisce direttamente in contenitori a chiusura stagna tenuti a temperatura costante. I capi, costantemente controllati e selezionati, sono tutti iscritti all'albo genealogico della specie, tuttavia, per quanto schedati e codificati, come in ogni azienda all'avanguardia, non sono soltanto dei numeri ma, forse solo per semplice

attacco al passato, ogni bufala ha un nome che può essere di senso compiuto oppure no. Anticamente, infatti, quando ancora la mungitura era manuale, per attirare la bufala alla postazione ed invogliarla a rilasciare il latte era necessario tenerle vicino il vitellino e cantilenare delle strofe in rima. *Ogni bufala - si legge in Rocco Scotellaro - ha un nome che è un versetto e i nomi di una mandria di bufale sono un poema.* I contadini, dunque, nominavano ognuna con una o più parole, una singolare litania che, recitata per intero, spingeva le bufale al loro dovere. Certo, oggi, la mungitura è meccanizzata ma la consuetudine di dare insoliti

nomi alle bufale è rimasta inalterata. Ma non è tutto. Accanto alle bufale, parte dell'Azienda Agricola Morese è riservata ai cavalli. Poco lontano dal caseificio, infatti, in località Auteta, prati e recinti sono destinati all'allevamento di mezzo sangue da salto per concorsi ippici. Cavalle e puledri, snelli e scattanti con il loro manto baio, giocano, rincorrendosi all'interno degli steccati in un ondeggiare di crini e lunghe code. Sono esemplari da sella, ottenuti dall'incrocio di stalloni purosangue inglesi con fattrici locali, secondo l'usanza, introdotta dai saraceni, di unire i loro stalloni orientali a cavalli salernitani e ripresa, nel '700, anche dalla casa reale borbonica per la vicina riserva di caccia di Persano, dove i salernitani venivano incrociati ad arabi e andalusi. Anche in questo campo i Morese si distinguono per una lunga e gloriosa esperienza. Già dai primi decenni del nostro secolo, ma, specialmente nel periodo che va dal 1950 al 1972, quando, dai loro allevamenti sono usciti animali di grande valore che raggiunsero i più elevati traguardi a livello nazionale ed internazionale. Insomma, qui a Pontecagnano, tra Taverna Penta e Auteta, tra allevamenti e produzioni alimentari, i canoni della modernità fanno tesoro di consolidate tradizioni dell'antica civiltà contadina.

Informazioni a pagina 67.