

Focus

I Presìdi Slow Food di Basilicata: comunità a difesa della biodiversità

Così si promuovono modelli di produzione, trasformazione e consumo il più possibile sostenibili



Slow Food[®] Basilicata

Data: 07 Dec 2021

«Il cibo buono, pulito, giusto e sano è un diritto di tutti e fino a quando anche solo una persona sul pianeta non ne avrà accesso, non smetteremo di batterci per garantirlo»: questa la dichiarazione d'intenti approvata nell'ultimo Congresso Internazionale di Slow Food, l'associazione impegnata da oltre trent'anni, con la promozione della cultura e del piacere del cibo, nella salvaguardia della biodiversità animale, vegetale e culturale attraverso importanti progetti a favore della terra e del lavoro degli uomini.

Progetti come l'Arca del gusto, il grande catalogo del patrimonio dei sapori a rischio di estinzione che raccoglie specie domestiche, selvatiche e trasformati legati alla memoria del gusto e al saper fare locale, di qualità particolare, prodotti in piccole quantità. Progetti che mirano ad un'azione concreta di tutela con

l'istituzione dei Presìdi, comunità impegnate nello sforzo di evitare l'estinzione di razze animali autoctone e antiche varietà vegetali con il loro utilizzo, la dimenticanza di preparazioni e mestieri tradizionali tramandandone le tecniche, dando sostegno alle piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire e valorizzando il contesto ambientale e la cultura locale. Comunità che accanto ai produttori coinvolgono soggetti diversi accomunati dall'obiettivo di promuovere un'economia di territorio sostenibile.

Oggi in Basilicata sono presenti 5 Presìdi Slow Food: il caciocavallo podolico, il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, l'oliva infornata di Ferrandina, il pezzente della montagna materana, la pera signora della Valle del Sinni. Li accomuna la ricchezza del gusto della diversità, quella che si dice salverà il mondo.

Il caciocavallo podolico della Basilicata (Figura 1)

La razza podolica che da tempi antichi percorre le vie della transumanza, l'ambiente naturale dell'Appennino lucano e della collina materana, la sapienza della lavorazione: dalla riuscita combinazione di questi tre elementi nasce il caciocavallo podolico della Basilicata che trova maggiore e migliore produzione in primavera. Il latte delle mucche allevate al pascolo regala al formaggio a pasta filata, dalla tipica forma a fiasco con crosta liscia e sottile, sentori di erbe selvatiche che lunghe stagionature trasformano in complessità gusto-olfattiva, accrescendo l'intensità e la persistenza del sapore che tende al piccante mentre la pasta da morbida ed uniforme diventa più dura e friabile e il colore vira dal giallo paglierino chiaro al giallo carico.

Il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola (Figura 2)

Come accade per molte varietà lucane di fagioli il nome descrive l'aspetto: sono le striature rosse simili a tratti di pennello che caratterizzano il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola. Introdotto dagli spagnoli di ritorno dalle Americhe, ha trovato habitat ideale per le temperature estive contenute, le condizioni di umidità relativa, i terreni argillosi e ben drenati nell'anfiteatro naturale che circonda il lago Pantano nel comune di Pignola e aree limitrofe, dove nei tempi passati ha rappresentato un'importante fonte proteica nell'alimentazione contadina, diventando anche un prodotto commerciale di successo tanto da essere presente nel 1923 alla III Fiera Campionaria Internazionale di Napoli. La buccia sottile e tenera permette di rivelare con facilità il sapore delicato da gustare in purezza nella zuppa cotta nel coccio o sposato alle lagane di grano duro, non disdegnando l'abbinamento con altre tipicità, come il peperone crusco, in molte ricette della cucina regionale.

L'oliva infornata di Ferrandina (Figura 3)

Ha riflessi verde argento il paesaggio della collina materana ricoperto dagli olivi, per la maggior parte di varietà *majatica*, cultivar che da drupe grandi e polpose regala un olio di alta qualità e olive da tavola. L'oliva infornata di Ferrandina dalla buccia grinzosa nero opaco, grazie alla tradizionale lavorazione,

testimoniata già nel 18° secolo, che prevede una breve scottatura in acqua, la salagione a secco per una parziale disidratazione ed infine l'infornata su graticci, oggi sostituita dall'essiccazione ad aria calda, ha un profumo intenso e un sapore in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità. Da gustare condita con olio extravergine e scorze di agrumi o nell'insalata di arance, arricchisce le ricette a base di baccalà. Un prodotto che racconta la sinergica interazione tra il territorio e gli uomini che quel territorio vivono, testimonianza della sapienza del fare che rende il cibo "prodotto culturale".

Il pezzente della montagna materana (Figura 4)

Nella terra della lucanica, il Presidio Slow Food del pezzente della montagna materana è nato per tutelare la produzione del tradizionale salume e creare una filiera partendo dall'allevamento allo stato brado o semibrado del suino nero lucano, razza rustica autoctona che ha rischiato la scomparsa. Un salume povero, come il nome dichiara, realizzato con le carni dei tagli meno nobili e il grasso rimanente da altre lavorazioni, impastate con semi di finocchio selvatico, aglio, polvere di peperone dolce di Senise o piccante e sale. Tagliato a fette rivela un bel colore rosso con lardelli bianchi, promessa di un sapore ricco e aromatico che rende importante il sugo di pomodoro, condimento della pasta fresca, e le minestre di legumi e verdure.

La pera signora della Valle del Sinni (Figura 5)

Passando dalla montagna alla collina metapontina e alle fertili terre lungo il corso del Sinni, il paesaggio si articola in un puzzle di campi di cereali con la presenza tipica, ai margini, di alberi di pero selvatici innestati dai contadini per utilizzarne i frutti nell'alimentazione. Tra le diverse varietà locali di elevata qualità organolettica, la più interessante è la pera signora della Valle del Sinni, presente almeno dal Settecento, che deve la denominazione "*signora*" alla delicata polpa bianca, all'aromaticità, alla dolcezza. Un frutto piccolo, di colore giallo con screziature rosso intenso, da mangiare fresco o gustare essiccato, trasformato in sciroppi e confetture. Espressione di biodiversità, parte integrante del paesaggio, ha rischiato di scomparire con l'introduzione delle macchine agricole che non vogliono ostacoli: con il Presidio Slow Food nuove produzioni sono state avviate valorizzando la cultivar locale e i suoi trasformati.

Come la "pera signora", tutte le produzioni interesse dei Presidi rischiavano l'estinzione per la concorrenza di attività agricole e di allevamento maggiormente redditizie e al contempo meno impegnative, per il mutamento degli usi alimentari conseguenza della sopraffazione del gusto omologato sul sapore della differenza, condizioni che ne annullavano il surplus di valore dovuto alla qualità organolettica, al legame con il territorio, all'essere testimonianza di biodiversità ed espressione di tradizioni alimentari e saperi artigianali. Con i Presidi, con la riscoperta del legame fra sapori e territori, coltivazioni e produzioni sostenibili di piccola scala mettono in moto le economie locali, rimodulando il sistema agroalimentare.

Gli studi che hanno analizzato la sostenibilità dei Presìdi hanno dimostrato che alla loro istituzione fa seguito l'aumento della produttività, il miglioramento delle tecniche di produzione, la crescita del numero dei produttori e il coinvolgimento di nuove generazioni, una remunerazione della produzione adeguata al suo valore, lo sviluppo di una filiera e di una rete intorno al prodotto tutelato. È guardando a questi obiettivi che Slow Food in Basilicata è impegnata a promuovere la costituzione di nuovi Presìdi sul territorio regionale, valorizzando il lavoro di produttori sapienti e resilienti impegnati a preservare la diversità con la sostenibilità.

Il grande valore dei Presìdi è partire da situazioni difficili e trasformarle in realtà che guardano con speranza al futuro, promuovendo modelli di produzione, trasformazione e consumo il più possibile sostenibili e sani per la salute individuale e per il pianeta, testimonianza che un mondo migliore è possibile. Comprando un prodotto Presidio si contribuisce a renderlo possibile.

Serenella Gagliardi

Slow Food Basilicata



Figura 1. Il caciocavallo podolico della Basilicata .



Figura 2. Il fagiolo del Pantano di Pignola.



Figura 3. L'oliva infornata di Ferrandina.



Figura 4. Il pezzente della collina materana. A destra l'insaccato fresco appena prodotto, a sinistra quello stagionato.

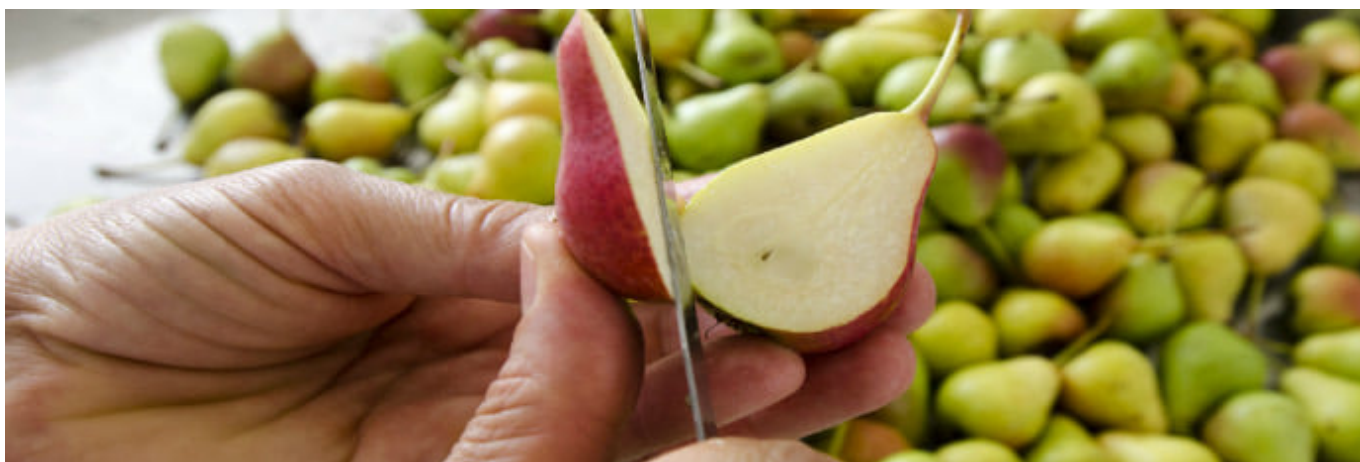


Figura 5. La pera signora della Valle del Sinni.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004



ISSN 2421- 3268

ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera

www.alsia.it - urp@alsia.it