

Dopo un lungo iter iniziato nel 2000 arriva il riconoscimento sulla Gazzetta dell'Unione europea

# La Dop per il pecorino di Filiano

## Pochi precedenti illustri: il fagiolo di Sarconi e il peperone di Senise

FILIANO - Un regalo prezioso sotto l'albero di Natale. Un pacco piccolo, con tre lettere cubitali per augurio, ma prestigioso. Per il pecorino di Filiano arriva finalmente la Dop (Denominazione di origine protetta).

Dopo un iter lungo, iniziato nel 2000 con la richiesta da parte degli enti preposti, il formaggio lucano conquista il prezioso riconoscimento. La pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea (n. 330) del 15 dicembre. Un successo che vale doppio in quanto solo un altro prodotto caseario che comprendeva alcune nostre zone, il Caciocavallo Stiano, fino a ora si era fragiato del titolo. In regione, inoltre, è il primo prodotto riconosciuto a livello comunitario dopo il fagiolo di Sarconi, il peperone di Senise e il caciavallo Stiano. Riconoscimenti ottenuti nel 1997. Da allora sono passati 10 anni e nessun altro prodotto ha beneficiato del riconoscimento. Che dire? Un marchio di qualità per uno dei prodotti di punta del piemonte lucano che si produce nell'area della Basilicata nord occidentale.

Un traguardo importante per il comune di Filiano, capofila del progetto di valorizzazione, nonché paese dal quale prende il nome il formaggio per la presenza di una cospicua attività di filatura. Soddisfazione per gli sforzi profusi da parte dei promotori, come Giuseppe Ippolito dell'Alsia e il presidente del Consorzio di tutela e di valorizzazione del Pecorino di Filiano, Luigi Zucale.

«È stato un percorso difficile ma entusiasmante - ha dichiarato Ippolito, che fin dall'inizio ha seguito e sostenuto il progetto della Dop - Un iter contrassegnato da 10 tappe, con un procedimento complesso. Il Pecorino aveva già colto alcuni importanti risultati prima di questa conquista finale. Mi riferisco al riconoscimento nella prima edizio-

ne de "I Formaggi d'autore", gara nazionale riservata ai formaggi artigianali di latte crudo che si tenne nel novembre 2001 a Saint Vincent. In Italia abbiamo 180 denominazioni e per noi è un momento importante».

«Per il 2008, ha annunciato Ippolito, brindando al nuovo anno nel segno della qualità, saranno ben 15 le aziende della filiera che concorreranno a produrre il Pecorino con il logo europeo, garantendo tipicità, autenticità e sicurezza ai consumatori che del resto già da tempo ne apprezzano la tipicità. Prodotto di nicchia apprezzato per i sapori unici. Tra le iniziative in calendario, Luigi Zucale prevede una manifestazione per brindare a questo avvenimento in maniera ufficiale. «Per certi versi - ha commentato Zucale - l'iscrizione al registro delle Dop è anche un punto di partenza che di spinge a intraprendere nuove attività di promozione».

**Iranna De Meo**  
regione@lucci.it

## Un formaggio che permette diversi usi

DALLA montagna grande di Muro Lucano al monte Il Roy, dal monte Vulture alla diga del Rendina. In alcune montagne di Potenza sono 36 i comuni che rappresentano l'area di produzione.

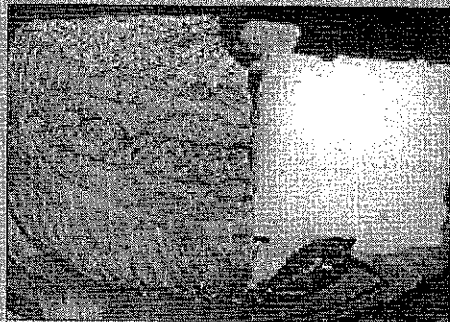
Il pecorino è un formaggio a pasta dura ed è ottenuto con latte intero di pecora di razza genile di Puglia, Lucania, Campania, Sardegna e Toscana. Il latte destinato alla produzione deve provenire da una o più montagne, in genere quella serale e quella del mattino successivo. La lavorazione deve essere eseguita entro 24 ore dall'erelungazione della prima mungitura. È consentita la refrigerazione del latte nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il latte destinato alla trasformazione deve derivare da allevamenti a cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieno di ottima qualità. La produzione, prevalentemente a livello aziendale, segue tecniche di caseificazione tramandate di generazione in generazione.

Si usano ancora strumenti come lo "scucipolo" o "scucolo", mestolo di legno per rompere la cagliata e lo "fucosodi", forame di giunco in cui viene messa la cagliata. Dopo la preparazione, le forme di pezzatura variabile da 3 a 5 kg, stagionano per sei mesi in grotte di tufo della zona che per il loro microclima particolare conferiscono al prodotto un gusto unico. La cagliata viene unita con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva e aceto di vino. La pasta è gialla con leggere macchiature e granulosità. Imballe, ha un giusto sentore di pecora, di erba, di mozzarella, tosta, quando nel stagionata il sapore è più accentuato se la stagionatura è prolungata. Viene servito come formaggio di tavola, ma ha anche una collocazione non

meno importante sui piatti forti della cucina lucana, come la pasta di grano duro fatta in casa, condita con ragù di carne. Da segnalare l'abbinamento sinfonico con l'aperitivo del Vulture.

**Sergio Gallo**



Sul sito "www.campagnamica.it" si potranno conoscere le aziende con vendita diretta dei prodotti

## Fattorie della Basilicata in una mappa on line

POTENZA - Una mappa on line delle fattorie e cantine della Basilicata dove è possibile fare la spesa con la migliore convenienza nel rapporto tra prezzi e qualità.

Con un semplice click sul sito [www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it) con il motore di ricerca "In viaggio per Fattorie e Cantine" sarà possibile individuare nel proprio comune lucano la più ampia gamma di aziende agricole con vendita diretta dei loro prodotti. E per i più esigenti ci sarà la possibilità di selezionare direttamente anche le categorie di prodotti desiderate ed eventualmente anche le specialità garantite da marchio. Lo stesso progetto per rafforzare la scelta delle imprese agricole lucane di scommettere sulla filiera corta quale elemento vin-

cente per rompere vecchi schemi che creano solo rendite di posizione a scapito dei prezzi.

Presentata nell'incontro, tenutosi tra i presidenti provinciali di Coldiretti di Potenza e Matera con i rappresentanti dell'Associazione consumatori utenti è l'Adusbef, l'iniziativa vuole essere un modo «per tracciare nuove strade e rafforzare le alleanze tra il mondo agricolo e il mondo dei consumatori in tema di contenimento dei prezzi al dettaglio».

Nato dalla necessità di potenziare l'assortimento del primo Farmers Market lucano aperto da associati Coldiretti proprio nel capoluogo lucano, l'accordo suggellato con la delegazione dei consumatori lucani, rappresentata da Dino Potenza e

Vittoria Marziona, si inserisce in una serie di azioni per contenere il prezzo dei prodotti agricoli al dettaglio. In vista delle feste natalizie e di fine anno, l'iniziativa inserita nell'ambito della Fondazione Campagna Amica, garantirà un accesso libero e gratuito per tutto il periodo delle festività di fine anno per consentire risparmi "doc" negli acquisti per cenoni e regali enogastronomici rispettosi della tradizione. Come ha commentato Vittoria Marziona dell'Adusbef: «È un effetto importante e che fa piacere a tutti i consumatori, la concorrenza fa bene alle tasche di tutti, purché sia leale e senza mai dimenticare il sistema di regole che vive nel controllo della filiera».

E le sorprese non finiscono perché



dal mese di gennaio sarà possibile trovare i prezzi al dettaglio dei prodotti che verranno posti in vendita presso il Farmers market di via della Tecnica a Potenza presso il sito [www.basilicata.coldiretti.it](http://www.basilicata.coldiretti.it) «al fine di migliorare la capacità di comunicazione verso i consumatori che con un semplice click potranno fare confronti e scegliere consapevolmente cosa comprare e dove».

**Francesca Gresia**  
regione@lucci.it

SULLE tavole natalizie di mezza Italia quest'anno si mangerà carne "Made in lucania" di ottima qualità. Infatti, ha preso il via, proprio in questi giorni, la fase di commercializzazione degli agnelli lucani nei grandi mercati del Centro-Sud Italia. L'iniziativa, denominata "Agnello lucano" è stata avviata con una prima fase di commercializzazione, tramite una nota catena commerciale, nella città del Centro-Sud Italia (Bari, Lecce, Napoli, Salerno, Roma), con capi provenienti da allevamenti lucani ed allevati secondo un rigoroso disciplinare di produzione, predisposto e messo in atto dalle Associazioni provinciali allevatori di Potenza e di Matera.

Questa prima fornitura ha riscosso un successo superiore alle aspettative e ha offerto a negozianti e ristoranti la possibilità di acquistare un prodotto lucano di qualità. Una iniziativa che garantisce una giusta visibilità agli allevatori del nostro territorio e fa conoscere prodotti di nicchia che altrimenti difficilmente entrerebbero nella distribuzione. "Agnello lucano" rientra nelle attività di sostegno tecnico alle filiere agro-zootecniche messe in campo, da quest'anno dalle Associazioni provinciali allevatori di Potenza e di

Ha preso il via la fase di commercializzazione nei grandi mercati del Centro e Sud Italia

## Sulle tavole natalizie arriva l'Agnello lucano

Matera, con il patrocinio del dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia Montana della Regione Basilicata. L'attività di sostegno tecnico alle filiere ha come obiettivo quello di valorizzare le produzioni zootecniche lucane, anche attraverso la realizzazione di un marchio regionale (in via di definizione in questi giorni) che caratterizzi le produzioni zootecniche lucane ricche di caratteristiche qualitative uniche, ottenute in un territorio contraddistinto da antica cultura, tradizioni e paesaggi incontaminati. Caratteristiche, queste, apprezzate dai consumatori sempre più esigenti.

Il marchio regionale sarà collegato a uno nazionale (ItaliAlleVa) al fine di garantire gli stessi consumatori ottenendo, altresì, il risultato di aumentare il reddito delle aziende zootecniche. Il dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Economia Montana della Regione Basilicata, su input dell'assessore Falotico, sta spingendo con forza nel senso di una caratterizzazione delle produzioni lucane, attraverso

la certificazione di una qualità ricercata e ottenuta attraverso protocolli condivisi e definiti, nonché per la considerabile attenzione posta alle occasioni di promozione e di diffusione di informazioni sulle produzioni lucane collocabili sui mercati nazionali ed internazionali. L'Associazione allevatori, nelle sue due articolazioni provinciali, ha condiviso questa finalità e sta contribuendo in modo determinante a perseguire l'obiettivo, impegnandosi in iniziative tendenti a migliorare e a garantire la qualità dei prodotti attraverso il benessere degli animali, il rispetto dell'ambiente, la tracciabilità dei prodotti, il monitoraggio dei processi produttivi nonché l'adozione di un marchio di qualità. Nasce da qui il Sistema allevatori lucano che, con i propri servizi e mediante un apposito marchio di qualità, vuole evidenziare il valore aggiunto delle produzioni ottenute negli allevamenti iscritti ai Libri Genealogici, sottoposti ai controlli funzionali (sulla produzione e sulla riproduzione) e seguiti dal Servizio di assistenza

tecnica. Il progetto "Agnello lucano", avviato in questa fase, è realizzato - appunto dal Sistema allevatori lucano in collaborazione con l'Associazione italiana allevatori e fa parte di un più ampio progetto definito d'intesa con il ministero delle Politiche agricole e validato dal ministero della Salute, denominato "ItaliAlleVa".

Quest'ultimo prevede: la strutturazione di un sistema di consulenza zootecnica che accompagni gli allevatori verso elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, avvalendosi di sistemi di tracciabilità delle produzioni, autocontrollo dei processi produttivi, certificazione dei prodotti e dei processi produttivi. "ItaliAlleVa" basa la sua forza su alcuni punti peculiari. Origine (certificazione attraverso sistemi di tracciabilità dei prodotti e delle materie prime); anima (sottoposti a un sistema di selezione per il miglioramento quali-quantitativo delle loro produzioni con un Programma di assistenza tecnica); certificazione animali (sia della razza che delle produzioni a mezzo di si-

stemi di controllo consolidati e di altri molto sofisticati come l'analisi del dna); sistemi di allevamento (informazioni sulla territorialità e sulle modalità di allevamento grazie alla gestione del sistema di georeferenziazione Sit e delle check list); impianti aziendali (controllati dai tecnici dell'Apa con regolarità specie sui punti "critici" della filiera produttiva); sanità animale (disponibilità di dati per diversi parametri come ad esempio le cellule somatiche, le analisi microbiologiche e coprologiche che, collegati ad altri parametri come la valutazione della massa muscolare, l'alimentazione, possono essere utilizzati in un piano di prevenzione e salubrità delle produzioni in aggiunta alle certezze sanitarie già garantite dal Servizio veterinario pubblico). Insomma, la puntuale e scrupolosa applicazione di un sistema quale il marchio "ItaliAlleVa" potrà sviluppare e rafforzare il rapporto di fiducia tra il mondo produttivo zootecnico italiano e i consumatori. Dopo questa prima fase di commercializzazione, fanno

spere le Apa di Matera e Potenza, sta partendo in questi giorni una seconda fase che vede raddoppiare il numero di animali richiesti. Sicuramente un buon auspicio per il futuro in cui si prevede: la commercializzazione durante tutto l'anno di un numero sempre superiore di animali, questa volta su tutto il territorio nazionale, il coinvolgimento della gran parte degli allevamenti lucani e l'apposizione del relativo Marchio Regionale.

Ulteriore e più ambizioso obiettivo delle Associazioni lucane degli allevatori e del dipartimento Agricoltura è quello di attuare la stessa azione promozionale anche per le altre produzioni di eccellenza regionali quali il latte fresco, le carni bovine e cunicole, i derivati del latte e i salumi, per dare, anche in questi casi, spazio agli allevatori e certezze ai consumatori che credono nella qualità.

In tale ambito, l'assessore Falotico fa sapere di essere impegnato a individuare già dai prossimi mesi, i percorsi da seguire e le misure da porre in campo a supporto di tali azioni, nell'ottica di una piena sintonia di intenti tra l'amministrazione regionale e le associazioni professionali di categoria».

**Vito Bubbico**



Il riconoscimento è ufficiale. Nel 2008 sarà prodotto da 15 aziende

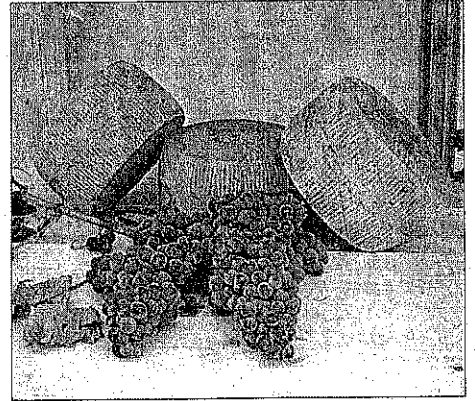
# Il pecorino di Filiano taglia il traguardo della Dop

FILIANO. Il Pecorino di Filiano è Dop. Si è concluso l'iter per il riconoscimento della Denominazione di origine protetta, con la pubblicazione - sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 390 del 15 dicembre scorso - del regolamento che ne ratifica l'iscrizione nel registro delle Dop.

Il formaggio lucano, dal sapore dolce e delicato che diventa sempre più pronunciato con il protrarsi della stagionatura ed è ottenuto esclusivamente da latte di pecora dei territori della Basilicata nord-occidentale, è ufficialmente riconosciuto a livello comunitario. È la prima Dop interamente lucana. Sinora solo una Dop

interregionale, il Caciocavallo silano, comprendeva tra gli altri il territorio della Basilicata.

Un traguardo importante per il comune di Filiano, capofila dei 30 comuni inseriti nel territorio della Dop. Nel 2008 saranno 15 le aziende della filiera che concorreranno a produrre il pecorino con il logo europeo. "Un percorso difficile ma entusiasmante - precisa Giuseppe Ippolito, divulgatore dell'Alsia che ha seguito e sostenuto il progetto della Dop - che già aveva colto alcuni importanti risultati prima del traguardo finale". Fra questi, Ippolito ha ricordato il riconoscimento nella prima edizione de "I For-



Il pecorino di Filiano e uno stand

maggi d'autore", nel 2001, a Saint Vincent (Acosta).

Anche il presidente del Consorzio di Tutela e di Valorizzazione del Pecorino di Filiano Dop, Luigi Zucale, ha espresso la sua soddisfazione: "Un successo - ha commentato - ottenuto attraverso l'impegno dei tecnici dell'Alsia, della Regione

Basilicata e degli operatori che ogni giorno garantiscono la qualità del prodotto Pecorino. L'iscrizione al registro delle Dop è anche un punto di partenza - conclude Zucale - che ci sprona a nuove attività di promozione e valorizzazione del Pecorino di Filiano da realizzare con l'aiuto degli enti locali".

# Filiano, il pecorino ottiene la Dop

● **POTENZA.** Il Pecorino di Filiano è Dop. Si è concluso finalmente l'iter per il riconoscimento della Denominazione di origine protetta con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 330 del 15 dicembre scorso del regolamento 1485/2007 che ne ratifica, assieme ad altri prodotti, l'iscrizione nel registro delle Dop. Il prestigioso formaggio lucano, dal sapore dolce e delicato che diventa sempre più pronunciato con il protrarsi della stagionatura ed è ottenuto esclusivamente da latte di pecora dei territori della Basilicata nord-occidentale, è ufficialmente riconosciuto a livello comunitario. Si tratta della prima Dop interamente lucana, che caratterizza un territorio ricco di storia, biodiversità e tradizione. Fino ad oggi solo un'altra Dop interregionale, un altro formaggio - il Caciocavallo Silano - comprendeva tra gli altri il territorio della Basilicata. Un importante traguardo, dunque, per il comune di Filiano capofila dei 30 comuni inseriti nel territorio della Dop, che ha visto concretizzarsi tutti gli sforzi sostenuti in diversi anni con la guida ed il sostegno dei tecnici e divulgatori dell'Alsia.

«Un percorso difficile ma entusiasmante - precisa Giuseppe Ippolito, divulgatore dell'Alsia che fin dall'inizio ha seguito e sostenuto il progetto della Dop - che già aveva

colto alcuni importanti risultati prima del traguardo finale. Mi riferisco ad esempio - ricorda - al riconoscimento ottenuto dal Pecorino di Filiano nella prima edizione de "I Formaggi d'autore", gara nazionale riservata ai formaggi artigianali di latte crudo che si tenne nel novembre 2001 a Saint Vincent. Per il 2008 saranno ben 15 le aziende della filiera che concorreranno a produrre il Pecorino con il logo europeo, garantendo tipicità, autenticità e sicurezza ai consumatori che del resto già da tempo ne apprezzano la qualità».

Anche il presidente del Consorzio di Tutela e di Valorizzazione del Pecorino di Filiano Dop, Luigi Zucale, ha espresso la sua soddisfazione: «Un successo - ha commentato - ottenuto attraverso l'impegno dei tecnici dell'Alsia, della Regione Basilicata e degli operatori che ogni giorno garantiscono la qualità del prodotto Pecorino. È intenzione del Consorzio - aggiunge il Presidente del Consorzio - organizzare a breve un'iniziativa pubblica per salutare questo avvenimento in maniera ufficiale. Per certi versi, l'iscrizione al registro delle Dop è anche un punto di partenza - conclude Zucale - che ci sprona a nuove attività di promozione e valorizzazione del Pecorino di Filiano da realizzare con l'aiuto degli Enti locali».