

Il formaggio superstar

Il canestrato di Moliterno, prodotto simbolo della Val d'Agri

PINO PERCIANTE

Gli amanti del formaggio non stanno più nella pelle. E non hanno tutti i torti. Sabato 9 e domenica 10 agosto torna un classico dell'estate lucana. A Moliterno, paese di quasi 4 mila anime, arroccato intorno al castello feudale, si celebra uno dei prodotti simbolo della Val d'Agri, il gustosissimo pecorino canestrato. Il rinomato formaggio, che ha avuto il riconoscimento Igp nel 2010 e che vanta estimatori in tutta Italia e nel mondo, da ben 33 anni è il protagonista di un percorso enogastronomico che per due giorni riempie di voci, suoni e sapori le vie del borgo. L'evento è promosso da Comune, pro loco Campus e Consorzio di tutela del canestrato, insieme a Regione, Parco Val d'Agri - Lagonegrese e Gal Akiris. La manifestazione esalta uno dei prodotti principe della gastronomia lucana, una specialità legata in maniera indissolubile al territorio in cui è prodotta, tanto da meritarsi, unico formaggio in Italia, il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta). Accanto al percorso gastronomico molto apprezzato anche per l'ottima realizzazione di un menù impostato sul canestrato, la classica mostra mercato dei produttori e stagionatori del canestrato. Tutto intorno il servizio impeccabile dei ra-

gazzi della pro loco Campus che organizzano la sagra nei minimi dettagli, mettendosi poi al servizio dei visitatori. Un formaggio, quello di Moliterno, che ha sempre "camminato" sulle proprie gambe, facendosi spazio nei banchi della gastronomia di tutto il mondo, pur non avendo una rete commerciale e produttiva stabile alle spalle. Da qualche anno, però, le cose sono cambiate. Il riconoscimento Igp impone il rispetto di un disciplinare ben preciso e dà la possibilità di allargare gli orizzonti produttivi del canestrato. Il Piano operativo Val d'Agri ha già stanziato 2 milioni e 850 mila euro per lo sviluppo della filiera. Il progetto è quasi pronto. I soldi servono soprattutto per la realizzazione dei «fondaci», i locali seminterrati dove si cura il formaggio, e di uno show room con tutta la storia del canestrato. Un investimento consistente per quello che può essere definito il "formaggio dei due mari". L'area di produzione coinvolge, infatti, 60 comuni, 14 nella provincia di Matera e 46 in quella di Potenza. Dallo Ionio al Tirreno, passando, ovviamente, per Moliterno, l'unico luogo in cui il formaggio può essere stagionato per essere riconosciuto come canestrato Igp. Attualmente il fatturato annuo della produzione di pecorino canestrato si aggira intorno ai 260 mila euro all'anno, a fronte di un potenziale di oltre 10

milioni di euro. La sagra ha fatto registrare negli ultimi anni buoni numeri per quanto riguarda i visitatori che sono stati oltre 18 mila all'anno. Un tour enogastronomico vero e proprio: i ristoranti, infatti, creano un percorso di prelibatezze per i vicoli del centro storico, proponendo piatti della tradizione popolare (dai fusilli ai ravioli, dal miskiglio alla lombatina di maialino e altri ancora) tutti rigorosamente al canestrato. Ci sarà quindi la possibilità di gu-

stare tutte le proposte...una vera caccia al piatto preferito. Il canestrato di Moliterno Igp si sposa bene con tutti i piatti della cucina nazionale. A supporto della manifestazione l'applicazione per smartphone «mybasilicata» grazie alla quale i partecipanti avranno la possibilità di orientarsi tra i piatti e gli stands. E domenica la festa andrà avanti sino a tardi: musica e formaggio sotto le stelle con i ritmi incalzanti e irresistibili dei Musicamanovella.

STAND
Un momento della sagra che richiama turisti provenienti anche da fuori regione



«Curar pecorini» Veri maestri da queste parti

Il radicale mulctrum (da mulgere) proposto dalla storico Giacomo Racioppi circa l'etimologia del nome Moliterno, sembra essere quello più vicino alle attitudini degli abitanti della cittadina della Val d'Agri, veri maestri nell'arte di «curar pecorini». La fama di cui gode il canestrato di Moliterno è dovuta, oltre alla qualità della materia prima, cioè il latte, anche alle peculiarità organolettiche conferite a questo straordinario formaggio nel corso della stagionatura che avviene nei tradizionali «fondaci», grazie al particolare microclima. Il pecorino canestrato è un formaggio a pasta dura che, durante la stagionatura, evolve da un sapore dolce e delicato ad un gusto più piccante. Ha un'occhiatura fine ed uniforme ed esteriormente si presenta con la striatura tipica impressa dai canestri di giunco nei quali viene preparato. Nel 2001 viene costituito il Consorzio per la tutela del canestrato di Moliterno, promosso da 26 aziende e da altri enti territoriali, in primis il Comune di Moliterno, con l'obiettivo principale di ottenere un marchio di tutela a livello comunitario per ridare vitalità alla filiera produttiva. Dopo un iter lungo e travagliato, durato 9 anni, il canestrato di Moliterno ottiene il marchio Igp, giusto riconoscimento per un prodotto di eccellenza che ha portato il nome di Moliterno in tutto il mondo. «Grazie al lavoro di questi ultimi anni – sottolinea il sindaco Giuseppe Tancredi - il canestrato di Moliterno ha varcato i confini nazionali conquistando i mercati di città come Caracas, New York, San Francisco, Panama, nonché le tavole di molte nazioni europee. Il canestrato conferisce a Moliterno ottime prospettive di sviluppo». Il presidente della proloco Campus, Daniele D'Andrea, nel ringraziare tutti coloro che si prodigano nell'organizzazione, spiega che «la sagra sarà all'insegna del gusto, della cultura e della tradizione, con tante proposte di entertainment. E sfiziosi momenti con il top dei prodotti tipici e della qualità. C'è solo l'imbarazzo della scelta». [p.per.]