

Occhio ai giovani



Non è un Paese normale, ma nemmeno straordinario. «L'Italia non sarà mai un paese normale, perché è un paese straordinario», affermava il Presidente del Consiglio Renzi, qualche mese fa, rivolgendosi alla Camera.

Segue a pagina 2 E-mail = redazione.ilsud@tiscali.it

Visita - www.giornaleilsud.com

Periodico di politica, costume, cultura e sport

Copia Omaggio

ilSUD

MEZZOGIORNO D'ITALIA

Salernitani nel mondo



Edmondo Iannicelli, Presidente di "Salernitani nel Mondo", invita a spedire notizie e testimonianze sull'emigrazione salernitana a: C. P. n° 206 Salerno Centro - Salerno; fax 0828 724203; e-mail: presidenza@salernitaninelmondo.it

Organo dell'Associazione "il Sud" - Presidente FERNANDO IULIANO - Registrato al Tribunale di Salerno al n. 844 dal 14/10/1991 - Direttore responsabile NICOLA NIGRO
Redazione: via S. D'Acquisto, 62 - 84047 Capaccio S. - Paestum (Sa) - Tel. 0828724579 - fax 0828724579 - Stampa: Arti Grafiche Boccia - Salerno
Spediz. abb. art. 2, comma 20 legge 23/12/96 n. 662 - Filiale di Salerno - Anno XXV n. I - Aprile 2015 - Una copia arr. costa EURO 1,00

Salute, Sapori e Bianco

Da un ambiente sano, più benessere per il palato, con prodotti genuini ed appetibili

Caseificio La Contadina, nel "ventre" della Piana del Sele e di Paestum

Cultura, tradizioni del cibo e mangiar bene



La storia de "La Contadina", un'azienda sana del Sud-Italia

Quando, di buon mattino, l'amico Enzo Di Masi mi ha accompagnato nell'ufficio del case. Alessandro Di Masi, ho capito subito che mi trovavo di fronte ad una persona pragmatica e dinamica che concepisce l'azienda come una famiglia, fatta solo ed unicamente di eccellenze. Da qualche tempo, noi de "il Sud" pensavamo di mettere a disposizione delle eccellenze locali uno spazio, per evidenziare le peculiarità del Mezzogiorno che non è fatto solo di fannulloni e soggetti tendenzialmente predisposti a delinquere, ma soprattutto di persone laboriose e serie. Il guaio per la nostra Italia è la burocrazia ed i suoi tanti lacci e lacciuoli che fanno del nostro Paese un groviglio, da cui non se ne esce mai. Tanto al Nord...



"Salute, Sapori e Bianco", supplemento al giornale "il Sud". Registrato al Tribunale di Salerno al n. 844 dal 14/10/1991, in comodato d'uso a B. Nigro. Direttore responsabile: Nicola Nigro. Copia omaggio.

All'interno potete leggere:

L'integrazione giuridica ormai è una realtà, quella che manca è l'integrazione politica. I giudici d'Europa: il loro operato nei fatti è sinergico, tuttavia manca la sovranità dei cittadini.
Quando l'usura è anche bancaria
Servizio-pagina 2

Con un pizzico di cultura, una pagina di medicina per aiutare a vivere meglio.
La tiroide, il "vigile all'incrocio"
Servizio-pagina 3

La chirurgia ginecologica oggi. Un medico prestato all'arte ed alla cultura per fare il bene dell'anima.
Servizio-pagina 22

Via Magna Graecia, incrocio via Ferrovia e via del Tuffatore.
Servizio-pagina 4

Uno straordinario lavoro letterario a più mani, opera di Luigi e Mario Mello.
Servizio-pagina 23

La cultura di Paestum, un itinerario per essere al centro con una scuola al passo con i tempi.
Servizio-pagina 23

Il Caso di Nicola Nigro

La società di oggi! Come ci può essere economia e sviluppo se chi "comanda" considera i cittadini ancora come sudditi? Dov'è la buona politica?

Qualcuno, guardando i disastri ambientali e le ruberie dice: "Stavamo meglio, quando stavamo peggio". E' condivisibile? I loro interventi cambiano l'ier delle cose: governanti, amministratori, professionisti, politici, giudici, ecc. Per questo motivo, il nostro Presidente del Consiglio Matteo Renzi non può che partire da queste cose, se davvero vuole contribuire a realizzare un'Italia diversa, con meno fannulloni e personaggi che -senza scrupoli vivono come i "saprotti" - fanno gli "spazzini" di chi lavora e lo fa onestamente. Tutti coloro che sono chiamati a decidere su cose che riguardano la collettività o su interventi sui singoli, in nome delle regole collettive o del popolo italiano, deve rispondere fino



Ormai, sono in tanti a sostenere che l'Italia non ce la farà mai. Ovviamente, questo pessimismo esasperato non può essere condiviso, ma nemmeno si può nascondere la testa sotto la sabbia come lo struzzo, di fronte a tanto degrado civile e, soprattutto, morale. Ma davvero non si possono cambiare le abitudini di chi amministra la cosa pubblica? E' chiaro che, quando parliamo di amministrazione, ci riferiamo a tutti coloro che con il



Il presidente Matteo Renzi

il Sud + Salute, Sapori e Bianco

Segue a pagina 3

L'integrazione giuridica ormai è una realtà, quella che manca è l'integrazione politica I giudici e l'Europa: il loro operato nei fatti è sinergico, tuttavia manca la sovranità dei cittadini



Sulla rivista "Questione Giustizia", **Beniamino Deidda** afferma che, per quanto riguarda il diritto ed il sistema giuridico, l'Unione europea è già una Federazione compiuta.

La gran parte delle norme vigenti negli Stati dell'Unione sono direttamente o indirettamente di produzione europea, le norme prodotte dagli organi federali entrano per lo più in vigore senza bisogno del recepimento da parte degli Stati, le pronunzie delle Corti europee prevalgono, a certe condizioni, sulle pronunzie dei giudici nazionali.

Dunque, si può dire che l'integrazione giuridica è una realtà, anche se molti passi devono essere ancora compiuti.

Al contrario, l'integrazione politica è ancora lontana.

Gli Stati si sono privati della sovranità economica e monetaria, ma questa rinuncia non ha avuto come contropartita una direzione politica unitaria, capace di rendere sovrani i cittadini europei.

Gli interessi economici degli Stati hanno avuto la prevalenza su una visione politica unitaria, capace di assicurare l'eguaglianza tra i cittadini di ciascuno Stato.

Le uniche politiche che l'Unione è stata capace di imporre sono state le politiche di rigore verso gli Stati più deboli, con un generale impoverimento dei ceti più deboli e l'accentuarsi delle disuguaglianze sociali.

Si assiste all'affievolirsi dei diritti sacrificati sull'altare della riduzione del debito e ad una riduzione del tasso di democrazia. Ma in un corpo sociale la democrazia è un bene indivisibile, e non è possibile far convivere il rispetto dei diritti per alcuni e la negazione dei diritti per altri.

Dott. Salvatore Russo
Presidente Sezione Fallimentare
Tribunale di Salerno

Quando l'usura è anche bancaria

di **Giuseppe Pastore**

Sono sempre più i cittadini che ogni giorno cadono nella trappola usuraia perpetuata da alcune banche senza scrupoli; in molti, imprenditori e soprattutto piccoli commercianti, vengono al mio studio lamentando tale fenomeno: la loro banca li ha distrutti, spogliati di tutti i loro beni, spesso venduti all'asta per quattro soldi sulla base di un credito lievitato "mostroamente", nel corso degli anni. Sono uomini finiti e della loro vita precedente, agiata e forse gaia, non vi è più traccia; ciò che resta è solo dolore e soprattutto la rabbia di fronte ad un'ingiustizia, contro la quale, in alcuni casi, non c'è rimedio.

Li vedi entrare nello studio, aprire un copioso cartaceo dal quale, come dal vaso di Pandora, tirano fuori tutto il loro male, sperando che l'avvocato, come il medico, trovi una cura allo stesso.

Da un po' di tempo, però, anche grazie a nuovi interventi del nostro legislatore, la situazione sta migliorando,

in quanto molti Tribunali Italiani stanno iniziando a condannare alcune banche per il fenomeno dell'usura; e quindi, di conseguenza, le banche che praticavano l'usura stanno iniziando a rimborsare somme di danaro che avevano illegittimamente incassato.

Ma quand'è che si ha usura? Cos'è l'usura? L'usura è la pratica consistente nel fornire dei prestiti a tassi illegali; tassi talmente elevati da rendere difficile o addirittura impossibile al cittadino (debitore) il rimborso dei prestiti stessi. L'usura bancaria è un reato, almeno così stabilisce il nostro codice penale.

E allora? La domanda nasce spontanea, a questo punto: se l'usura bancaria è un reato, come è possibile che le banche (o meglio il C.d.A. delle banche) che violavano questa legge non sono mai state punite?

La risposta è semplice; alcuni contratti di mutuo sono fatti ad hoc! Cioè, sono strutturati in modo tale da rendere impossibile, ad un occhio non esperto, scoprire l'usura cioè comprendere che quel prestito è usuraio.

Ottenere un prestito non è la parte più difficile, il peggio inizia quando l'istituto di credito pretende la restituzione del credito, soprattutto se lo fa applicando tassi da usura.

Dal 1996, una legge regola il limite oltre il quale i tassi applicati vengono considerati usurai.

Nonostante ciò, i tassi folli sono ancora una pratica costante.

Cosa deve fare allora il cittadino per proteggersi? Ed ancora, cosa deve fare se, purtroppo, è già caduto vittima dell'usura?

Per poter verificare se chi ha concesso del denaro in prestito ha applicato un tasso d'interesse usurario, è necessario tenere conto del Tasso Effettivo Globale Medio o T.E.G.M., cioè l'interesse annuale praticato in media dalle banche e dagli intermediari finanziari per ope-

razioni di finanziamento. Il T.E.G.M. ha origine dalla rilevazione effettuata ogni tre mesi dalla Banca d'Italia, per conto del Ministro dell'Economia e delle Finanze.

Le tabelle di rilevazione del T.E.G.M. vengono pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale e sui siti internet della Banca d'Italia e del Ministero dell'Economia e delle Finanze; quindi è consigliabile, nel caso in cui si ha necessità di chiedere un prestito, controllare prima sul sito della Banca d'Italia il T.E.G.M. applicato dalla banca o dall'intermediario finanziario.

Viceversa, il cittadino che è già caduto nella trappola del fenomeno usuraio, prima di qualsiasi iniziativa individuale, è consigliabile parlarne con un avvocato del ramo per poi, eventualmente, adire l'Autorità Giudiziaria, per i fatti conseguenziali.

Attenti ai

Buoni fruttiferi!

Molti cittadini ci hanno segnalato che sono rimasti "scottati" dall'atteggiamento di Poste Italiane relativamente ai rimborsi dei buoni fruttiferi. L'investimento si è trasformato non in un beneficio per chi 20/30 anni fa aveva pensato di accrescere il proprio gruzzoletto.

Infatti, le Poste Italiane, in barba alla sentenza



delle sezioni Unite della Cassazione (n. 13979 del 15/6/2007), stanno restituendo il capitale con degli interessi minimali.

In merito, si consiglia a tutti coloro che hanno "buoni postali" in scadenza, per non incorrere nella situazione incresciosa innanzi descritta, di chiedere copia conforme all'originale del "buono" al momento dell'incasso.

Tale copia è indispensabile - se si vuole ottenere la differenza dovuta per legge - Ciascuna copia ha un costo di circa 10 euro.

Giuseppina Pastore

Avvocato

Consulente dell'Asso - consum

Occhio ai giovani

a cura di **GIORGIA RUSSO**

Non è un Paese normale, ma nemmeno straordinario.

«L'Italia non sarà mai un paese normale, perché è un paese straordinario», affermava il Presidente del Consiglio Renzi, qualche mese fa, rivolgendosi alla Camera.

Mai forse, come nell'era del «cambia verso» al governo, il discorso pubblico aveva pescato così tanto nel mito nazionale dell'eccezionalità. L'Italia è il paese della «bellezza» che è sinonimo, ovunque, di «Made in Italy».

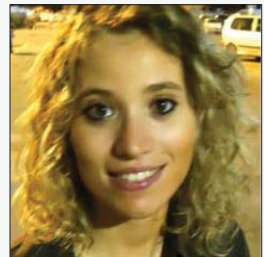
E la globalizzazione richiede proprio bellezza, dice il premier, dunque non può che guardare all'Italia. Dicono che siamo il paese del genio e della fantasia, un paese di inventori. E come può il paese

che ha dato i natali a **Leonardo da Vinci** e **Antonio Meucci** non potercela fare, sempre, in barba a recessione e deflazione?

Non è la prima volta, in questi ultimi vent'anni, che si deve ricordare a chi è al governo che non si fa crescita col sogno e l'ottimismo. Ma mai forse, come oggi, era stata così stridente la contraddizione tra retorica e realtà.

L'impressione, dunque, è che la retorica non sia altro che il linguaggio della propaganda. Riecheggiano ancora nella mente frasi come «siamo un paese di vecchi», ma nemmeno un premier giovane è riuscito a debellare la vecchiaia insita nel nostro Paese.

Vecchiaia che si traduce in lentezza del sistema giudiziario, in una burocrazia esasperante, in un'incertezza frustrante, in un sistema ancora tristemente clientelare dove solo chi intrattiene più conoscenze o porta un cognome importante può sopravvivere.



Quindi prima di ambire alla straordinarietà combattiamo per il ripristino della normalità definita dal vocabolario della Treccani come «condizione di ciò che è o si ritiene regolare e consueto, non eccezionale, casuale e patologico».

L'omissione di soccorso, in caso di sinistro stradale

a cura dell'avvocato **ANTONIETTA ORLANDO**

L'ipotesi statisticamente più frequente di omissione di soccorso è quella che si verifica nel caso di sinistro stradale, come nel caso del conducente di un veicolo il quale, dopo aver causato un incidente con danno alle persone non si sia fermato per prestare l'aiuto necessario.

La fattispecie sussiste anche nel caso in cui il danno immediato, derivante dal sinistro, sia stato cagionato a cose, e solo secondariamente alle persone. Il nostro ordinamento giuridico, in tema di circolazione stradale, è sul punto particolarmente rigoroso.

Per principio generale, infatti, il I co. Dell'art.189 del D. Lgs. 30.04.1992 così come modificato ad opera del D.L.

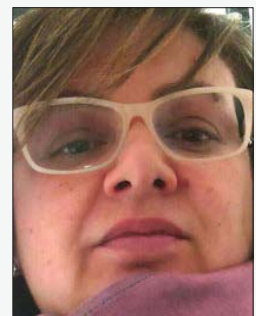
27.06.2003 n.151 impone al conduttore di un veicolo, in caso di un sinistro riconducibile ad un suo comportamento, di fermarsi e di prestare l'assistenza occorrente a coloro che, eventualmente, abbiano subito un danno alla persona. Soggetto attivo è la persona alla guida del veicolo che abbia causato l'incidente dal quale sia derivato un danno a persone o a cose, trattasi, ancora una volta, di reato proprio.

L'obbligo di fermarsi, secondo l'opinione maggioritaria in giurisprudenza, sussiste in tutti i casi in cui il conducente di un veicolo sia stato coinvolto in un sinistro idoneo ad avere ripercussioni sulle persone, sicché il reato di fuga si perfeziona ogni qualvolta il conducente si allontani dal

luogo anche se la vittima non abbia bisogno di soccorso e, quindi, non abbia riportato lesioni. (cass. Sez. IV 22.10.1986 n.11341). L'obbligo del conducente investitore di prestare soccorso alla persona investita cessa solo nel caso in cui egli si sia accertato che il soccorso è prestato più efficacemente e tempestivamente da altri, purché tale assistenza sia immediata e non meno idonea di quella che sarebbe stata in grado di apprestare l'investitore. Il delitto di omissione di soccorso, in quanto reato di pericolo, sussiste sotto il profilo dell'omesso avviso all'autorità anche se si accerti che l'assistenza sarebbe stata impossibile o inutile, ed è escluso, sotto il profilo dell'omissione di soccorso, soltan-

to se la persona da assistere era già morta (Cass. Sez.V 19.11.1990 n.15194). L'elemento psicologico dell'omissione di soccorso consiste nella coscienza e volontà di omettere, in caso di investimento, la prestazione di assistenza alla vittima. L'elemento intellettuale richiede, inoltre, la consapevolezza di essere a contatto con un corpo che sia, anche solo apparentemente, inanimato, ovvero con una persona ferita o altrimenti in pericolo.

In tutti i casi nei quali sia riscontrabile la fattispecie delittuosa in commento è necessario che l'agente si rappresenti l'obbligo giuridico di intervento o di assistenza, nonché quanto sia a lui richiesto per l'adempimento dell'obbligo medesimo.



Alla presenza di autorità del mondo scientifico, civile e tantissimi professionisti, è stato tagliato il nastro dei nuovi locali Il Centro Medico Specialistico Orio (CSMO) ha una nuova sede operativa e di ricerca

In memoria del prof. Franco Orio: una serata all'insegna del ricordo di un veterano dell'endocrinologia

Si è svolto, presso il Grande Hotel Salerno, il "Memorial Franco Orio: 5 Anni Dopo" ...la sua scomparsa.

Una serata che ha visto colleghi ed amici del compianto endocrinologo che lo hanno ricordato con amore ed affetto, sul piano professionale ed umano.

La serata ha visto anche impegnati in prima persona tutta la famiglia Orio, in primis la

Universitaria (AOU) "San Giovanni di Dio e Ruggi D'Aragona" di Salerno, dott. Vincenzo Viggiani, e la Prof.ssa Annamaria Colao, insigne studiosa e ricercatrice endocrinologa dell'Università "Federico II" di Napoli.

Hanno preso parte alla manifestazione tantissime personalità del mondo scientifico ed accademico ed autorità che hanno ricordato il dott. Franco Orio sul piano umano e professionale:



signora Paola ed i figliolottoressa Concetta, farmacista, ed i dottori specialisti Francesco e Marcello Orio.

Nell'occasione, sono state consegnate due Borse di studio a studenti, del corso di laurea in Medicina dell'Università di Salerno, ed a due medici campani, meritevoli dell'autorevole riconoscimento, intitolato proprio all'endocrinologo, prematuramente scomparso cinque anni or sono.

Il prestigioso riconoscimento è stato assegnato, quindi, a Michele Bellino, come migliore studente del quinto anno, ed a Chiara Di Filippo, come migliore studente del sesto anno. Inoltre, sono stati premiati Mariarosaria Sessa, miglior laureato in medicina, e Giovanna Muscogiuri, migliore endocrinologo - ricercatore.

La scelta è caduta sui due giovanissimi studenti e ricercatori per i loro brillanti curricula scolastici e professionali. Continua, quindi, da cinque anni la premiazione per i più meritevoli, valutati puntigliosamente dall'apposita commissione. A consegnare i riconoscimenti, il Magnifico Rettore dell'Università di Salerno, Prof. Aurelio Tommasetti, il Direttore Generale dell'Azienda Ospedaliera

Primario Ospedaliero di Endocrinologia, per oltre 20 anni, e docente universitario, insegnante dell'endocrinologia campana ed indimenticato protagonista della società civile salernitana, nel cui ricordo sono state istituite le borse di studio.

La cerimonia di premiazione è stata affidata al noto conduttore e giornalista RAI, Michele Mirabella.

Il Corso di Aggiornamento Post-Specialistico in Endocrinologia - giunto ormai alla sua XVIII Edizione ed organizzato dal Prof. Francesco Orio, professore di Endocrinologia dell'Università "Parthenope" di Napoli e medico endocrinologo universitario dell'Azienda Ospedaliera Universitaria "S. Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona" di Salerno - è stato concluso proprio dal Prof. Orio che ha dato appuntamento a tutti alla prossima edizione.

L'organizzazione sanitaria, in particolare quella pubblica, da tempo non se la sta passando molto bene, sia per i continui tagli, che per i tanti sprechi di risorse.

Intanto, i cittadini devono sempre di più far ricorso alle strutture private che, quando sono ben organizzate e professionalmente attrezzate, danno dei buoni risultati sul piano della buona medicina diagnostica ed anche su un certo risparmio, visto che i ticket a carico degli utenti delle strutture pubbliche sono ormai eccessivamente onerosi.

Ritornando alle strutture private di eccellenza, è stato inaugurata a Salerno, in corso Garibaldi, n° 6, la nuova sede del "Centro Medico Specialistico Orio" (CSMO).

Il Centro di Francesco e Marcello Orio, ispirato al modello multidisciplinare statunitense, offre all'utenza importanti novità nell'approccio a numerose malattie croniche, quali: diabete, obesità, ipertensione, sindrome metabolica, tutte le malattie della tiroide e tutte le patologie dell'endocrinologia ginecologica.

All'inaugurazione erano presenti molte autorità appartenente al mondo scientifico, civile, ecclesiastiche e tantissimi professionisti che, in occasione del tagliare del nastro, hanno avuto parole positive verso la nuova struttura sanitaria ed hanno colto anche l'occasione per esprimere vivo compiacimento alla famiglia Orio, ricordando la figura del compianto professor Franco, noto endocrinologo, e padre dei due professionisti Francesco e Marcello.

Nell'occasione, inoltre, è stato sottolineato



Dott. Marcello Orio, direttore CSMO

quanto il CSMO rappresenti una eccellenza della città, una attività che, sicuramente, coniuga qualificata assistenza al paziente e coraggiosa iniziativa imprenditoriale.

"Apriamo la sede di corso Garibaldi, determinati dalla volontà di affrontare nuove sfide - ha spiegato il dottor Marcello Orio, direttore sanitario del CSMO - ma anche per garantire all'utenza una più adeguata assistenza sotto ogni profilo: organizzativo, diagnostico, tecnologico e del benessere del paziente e ancor prima della persona, che poniamo al centro della nostra attenzione".

"Per la prima volta nasce a Salerno il "Thyroid service" - ha aggiunto il professor Francesco Orio, responsabile dell'area endocrinologia del Centro - un servizio che consente, in sole tre ore, di fare prevenzione, diagnosi e terapia per tutto ciò che concerne la ghiandola tiroide. Ridotti al minimo anche i tempi d'attesa per la diagnosi e l'eventuale terapia delle problematiche legate all'endocrinologia ginecologica, in particolar modo della sindrome dell'ovaio policistico".



Segue da pagina 1: COME CI PUÒ ESSERE ECONOMIA E SVILUPPO SE CHI "COMANDA" CONSIDERA I CITTADINI ANCORA COME SUDDITI? DOV'È LA BUONA POLITICA?. di Nicola Nigro

in fondo del suo operato, non solo sul piano penale, ma soprattutto su quello civile. In parole povere, chi si arricchisce amministrando "male" o rubando, oppure prendendo tangenti, non solo deve finire in galera, ma deve essere "diseredato", con la restituzione del malto. Come tutte le cose che si vogliono fare seriamente, occorre partire dal territorio. Per questo ogni amministrazione locale deve darsi non solo un codice d'onore, ma dei programmi certi e molto prossimi alle realtà, con oscillazioni che non possono variare oltre il 10%. In sintesi, deve indicare progetti fattibili in base alle risorse che ha o che, effettivamente, potrà recuperare o incamerare.

Questo significa che anche le bugie, cosiddette "politiche" in campo amministrativo devono essere punite, se non sono giustificate da fatti eclatanti o straordinariamente gravi. La certificazione va fatta da un'autorità superiore (qualcosa meglio dei vecchi CoReCo) che verifichi e decida, in tempi ragionevolmente brevi.

Un Presidente o un Sindaco che afferma di realizzare quattro, cinque progetti senza risorse, oppure che fa altri proclami su progetti che non sono prioritari per la collettività, non solo va considerato un bugiardo per la sua credibilità amministrativa, ma anche un soggetto che non può essere punito solo dagli elettori che non dovrebbero votare più. Egli va bloccato prima, in modo che i guasti provocati siano ridotti al minimo. Occorre anche stabilire regole che evitino che nel tempo si cancellino i danni fatti. La collettività va salvaguardata anche con regole e certezze immediate, proprio attraverso meccanismi democratici, per verificare le

cose sbagliate.

Per meglio esplicitare questo concetto, porto un esempio semplice, semplice. Un sindaco ha circa 50 mila euro disponibili. Tali risorse invece di essere utilizzate per mettere in sicurezza il "fiumicciottolo" che attraversa il paese, li utilizza per realizzare un monumento. Di conseguenza, le casse si svuotano ed un'eventuale alluvione produce danni a cose e persone.

In questo caso, quasi sempre gli amministratori la fanno sempre franca, perché le casse pubbliche sono vuote: niente risorse niente interventi di risanamento del "fiumicciottolo" per rimediare ai guasti della natura, sempre imprevedibili.

Invece così non è, se si pensa, per un istante, ai 50 mila euro per il monumento che, tranquillamente, si poteva fare in altri momenti. Non si può amministrare un Comune sempre con il giudice penale dietro l'angolo, ma una rigidità amministrativa e delle scelte non possono essere affidate solo al cittadino a fine mandato. Va cercato un meccanismo di certezze che impedisca di continuare a fare danni a chi è incapace.

Le regole vanno ben definite ed automatizzate. Quando l'autorità di controllo accerta che, per incapacità, sono state fatte scelte sbagliate e irrazionali, questo signore va messo da parte con un automatismo regolamentare che preveda a carico dell'interessato l'onere di dimostrare il contrario.

Il primo strumento che dovrebbe essere la cartina al tornasole di una buona amministrazione è il bilancio di previsione annuale. Per esempio:

- 1)- Occorre che il bilancio annuale sia un documento contabile nel quale sono indicate le previsioni di natura finanziaria (entrate e spese) con un margine di errore massimo del 10%, riferite al primo anno dell'arco temporale considerato nella relazione previsionale e programmatica;
- 2)- Tutte le spese devono essere legate ad un meccanismo di costi - ricavi (soprattutto sul piano dei servizi). Devono essere specificate con chiarezza le spese correnti, di investimento e per l'indebitamento e le risorse devono essere finalizzate per la realizzazione dei programmi e degli eventuali progetti ben specificati con responsabilità dirette di chi propone, di contabilizza e di chi delibera. Tutto questo deve trovare ogni riscontro nella relazione previsionale e programmatica;
- 3)- Non ci può essere spazio per errori grossolani sulle risorse in entrata, atte a garantire la copertura delle spese (correnti, di investimento e per il rimborso dei prestiti) previste nell'anno, per cui dal Sindaco, alla Giunta, ai Consiglieri ed al Dirigente, tutti devono essere chiamati a rispondere, con meccanismi di auto controllo che poi trovano riscontro nell'autorità di controllo innanzi richiamata;
- 4)- Anche le entrate e le spese relative ai servizi per conto di terzi devono essere ben specificate ed illustrate in ogni loro parte.

Se si facesse questo, avremmo amministratori più motivati, ma soprattutto onesti anche intellettualmente ed anche con tanto entusiasmo, per il loro impegno verso la collettività. Comunque, le regole devono essere semplici, immediate ed automatiche, senza tentennamenti o irrazionalità sull'applicazione pratica.

Con un pizzico di cultura, una pagina di medicina per aiutare a vivere meglio

La tiroide è una piccola ghiandola di pochi centimetri, posta nella regione anteriore del collo a forma di farfalla, è la "ghiandola della vita", perché regola tutti i processi sin da quando siamo nel grembo materno: dall'accrescimento, alla funzione riproduttiva sia nell'uomo che nella donna, al corretto sviluppo del sistema nervoso centrale e quindi dell'intelligenza, alla regolazione della temperatura corporea all'interno del nostro organismo (ossia ci permette di spogliarci d'estate indossando indumenti leggeri e di coprirvi d'inverno, quando fa freddo, con vestiti pesanti): ancora agisce sul cuore e sulle ossa, quindi su tutti gli apparati ed organismi del nostro corpo.

Tutto ciò avviene grazie agli ormoni tiroidei, che sono la T3 e la T4, costituiti dall'elemento essenziale, che è lo iodio. Inoltre vi è un altro ormone, il TSH, che è prodotto dall'ipofisi e che regola tutte le funzioni dei due ormoni tiroidei.

La tiroide ha bisogno di particolari sostanze nutritive: la prima e più importante è lo iodio. Il nostro organismo utilizza lo iodio per la sintesi degli ormoni menzionati, messaggeri biologici per regolare il metabolismo corporeo.

La nostra zona, intesa come l'Italia ed in particolare il centro-sud dell'Italia è una zona cosiddetta a "Moderata carenza iodica", ossia vi è un deficit (nel suolo e nelle acque, quindi geografico) dello iodio, che è l'elemento essenziale per la formazione degli ormoni tiroidei che vengono prodotti dalla tiroide. Tale carenza spesso porta all'ingrossamento della ghiandola tiroidea, che prende il nome di "gozzo".

Proprio questa carenza di iodio è responsabile della patologia più diffusa nel nostro territorio, ossia l'insorgenza dei noduli della tiroide o anche chiamata "gozzo nodulare" che è una malattia benigna ma con una grande incidenza in tutta la cittadinanza italiana e campana, oltre che ovviamente della provincia di Salerno.

Nella stragrande maggioranza dei casi i noduli della tiroide, come detto, sono benigni, vanno però distinti ed individuati quelli maligni, cioè quelli che costituiscono i tumo-

La tiroide, il "vigile all'incrocio"

Endocrinologia

di Francesco Orio*

ri della tiroide, i cosiddetti Carcinomi tiroidei. A tale proposito la prevenzione è fondamentale! E come si pratica la prevenzione della ghiandola tiroide? Con una semplice Ecografia della tiroide, che deve però essere praticata bene e da persone altamente competenti e qualificate in materia.

Una volta individuato il nodulo per distinguere se benigno o maligno è indispensabile, quasi sempre un esame citologico, ossia lo studio delle cellule del nodulo, che si fa mediante un agoaspirato della tiroide che per essere ben fatto deve essere eco-guidato.

La tiroide, però, può anche ammalarsi nella sua funzione, oltre che alla sua morfologia/struttura, come nel caso dei noduli, già visti sopra. Infatti può essere pigra nelle sue funzioni e dare quindi l'Ipotiroidismo (l'individuo che ne soffre tende ad essere rallentato in tutte le sue funzioni oltre a gonfiarsi e ad ingrassare in modo inspiegato): sonnolenza, gonfiore, stitichezza, incapacità a concentrarsi.

La tiroide, viceversa, può essere accelerata e causare l'ipertiroidismo con danni importanti e rischi severi anche al cuore: tachicardia, ansia, agitazione, nervosismo, insonnia, diarrea, danni alle ossa, come osteoporosi.

La tiroide poi può andare, molto spesso, incontro ad infiammazioni: le tiroiditi (ne esistono di vari tipi e varia natura: virale e subacuta, anche se la più diffusa e frequente è quella autoimmune, anche detta "tiroidite di Hashimoto", dal nome dello studioso giapponese che l'ha descritta per primo). Tali condizioni devono essere individuate presto e soprattutto ben inquadrate da un punto di vista terapeutico e preventivo per eventuali problemi successivi.

La ghiandola tiroidea è un organo che va tenuto sotto controllo, sia con dosaggi laboratoristici, sia con un'ecografia del collo. Già nei primi giorni di vita veniamo sottoposti a uno screening per valutare se funziona o



meno la nostra tiroide. Ricordiamo inoltre che il sale iodato aiuta la nostra tiroide a funzionare bene, affinché possiamo avere una perfetta armonia psicofisica. Quali sono le novità del CMSO rispetto a tutti gli altri centri per quel che riguarda la gestione del paziente con problemi di tiroide: il paziente in 3 ore ha una diagnosi precisa ed una corretta terapia, infatti ha la possibilità di praticare:

- Visita specialistica endocrinologica altamente qualificata e dettagliata
- Ecografia tiroidea
- Prelievo di sangue per ormoni tiroidei, anticorpi tiroidei e marcatori tumorali (laddove necessario) + esami di routine
- Esame citologico (laddove necessario, sempre dopo aver praticato prima l'ecografia tiroidea) con agoaspirato del/i nodulo/i tiroidei/eco-guidato

Tutto questo in poche ore, nel tempo massimo infatti di mezza giornata, al fine di avere la corretta terapia personalizzata e la più adeguata al caso. Thyroid Service: Tutto In Poche Ore!

*Specialista in Endocrinologia e Docente Universitario

Vertigini, un fatto da non sottovalutare

Otorinolaringoiatria

di Alfonso Scarpa*

"La Vertigine": un sintomo comune spesso mal diagnosticato.

La vertigine è un sintomo molto frequente infatti circa il 16% della popolazione vive almeno una volta l'esperienza di una vertigine acuta con forte compartecipazione emotiva ed angoscia. Altrettanto comune è il non corretto iter diagnostico-terapeutico soprattutto a causa di "luoghi comuni" e disinformazione tra i pazienti e tra i medici. Per vertigine si intende l'erronea percezione di rotazione dell'ambiente attorno a noi stessi (vertigine oggettiva) o di noi stessi nell'ambiente (vertigine soggettiva). Tale disturbo si può presentare a qualsiasi età e può riconoscere diverse cause: contrariamente a quanto si pensa la comune artrosi cervicale non determina mai episodi vertiginosi come anche la presenza di protusioni o di ernie nel tratto cervicale che sono invece responsabili di dolori al collo e formicolii al braccio e talvolta disequilibrio. Quindi le cause più frequenti di vertigini sono patologie interessanti l'orecchio (labirinto) o il cervello (nuclei vestibolari/cervelletto) come per esempio la vertigine parossistica posizionale in cui c'è un distacco di cristallini di calcio (chiamati otoliti) che entrando nei canali semicircolari dell'orecchio determinano vertigini rotatorie con nausea e talvolta vomito durante i cambiamenti di posizione (es. a letto). Altre cause frequenti



sono la malattia di Ménière in cui in associazione alle vertigini abbiamo abbassamento dell'udito e rumori all'orecchio (acufeni) oppure la neurite vestibolare, (chiamata erroneamente labirintite) che dopo alcuni giorni di vertigine oggettiva, il paziente lamenta disequilibrio. Non meno importante è la vertigine emicranica, presente appunto nei pazienti che soffrono di cefalea emicranica. Risulta necessario in un paziente vertiginoso effettuare una diagnosi precisa la prima possibile per iniziare un trattamento medico appropriato o talvolta manovre fisiche in grado di mettere fine a questi fastidiosissimi sintomi. Quindi il consiglio è quello di rivolgersi al medico specialista (otorino/audiologo/neurologo) esperto in vertigini.

*Specialista Otorinolaringoiatria

La chirurgia ginecologica oggi

Ginecologia & Ostetricia

di Vincenzo Marra*

La chirurgia ginecologica ha subito negli ultimi decenni profonde ed efficaci variazioni tese a migliorare non solo il risultato clinico ma anche a rispettare l'integrità fisica e psichica delle donne. Pertanto si è assistito a una significativa riduzione della invasività chirurgica per il trattamento di patologie ginecologiche di tipo non oncologico. I trattamenti chirurgici invasivi e demolitivi sono riservati ormai solo nei casi di fallimento della terapia medica e della chirurgia conservativa.

Il recente progresso tecnologico ha dato la possibilità, inoltre, al chirurgo ginecologo di offrire alla donna diversi approcci terapeutici per il trattamento delle più frequenti patologie dell'apparato genitale femminile: la metrorragia e il dolore pelvico cronico. Grazie alle tecniche chirurgiche endoscopiche è possibile un approccio mininvasivo per correggere tali disfunzioni evitando un eccessivo ricorso all'asportazione dell'utero per il trattamento dei sanguinamenti uterini anomali così come veniva proposto in un recente passato.

E' importante infatti rispettare non solo le esigenze psicologiche della donna ma anche l'integrità anatomica delle strutture di



sospensione e di sostegno del pavimento pelvico che potrebbero essere danneggiate irrimediabilmente a seguito di interventi demolitivi completi. Pertanto negli ultimi anni si sono sempre più diffuse le tecniche di asportazione dei miomi, le tecniche chirurgiche endoscopiche, le minilaparotomie (apertura della parete addominale con piccole incisioni della cute), la chirurgia isteroscopica e ressetoscopica ed è ripresa nella pratica clinica l'asportazione subtotale dell'utero sia per via addominale che laparoscopica.

Un altro importante vantaggio delle terapie chirurgiche conservative è una rapida e non dolorosa ospedalizzazione delle pazienti.

*Ginecologo ed ostetrico

Un medico prestato all'arte ed alla cultura per fare il bene dell'anima

E' uno dei fondatori dell'A.M.A.R.S., Associazione dei Medici Artisti Salernitani. Negli anni '70/'80 ha realizzato vignette e caricature per il Bollettino Ufficiale dell'Ordine dei Medici e per alcune riviste mediche.

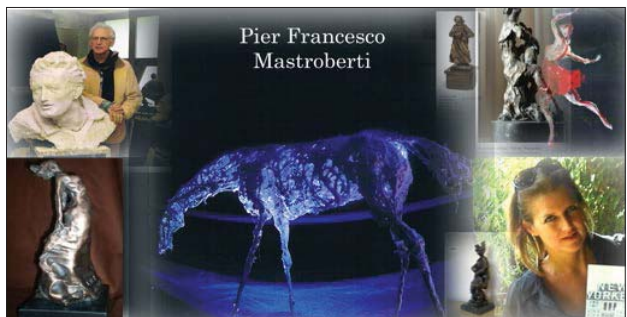
Negli anni successivi ha partecipato a mostre e rassegne d'arte in Italia e in Francia.

Nel 2012 ha creato il Pulcinella Mentore per il World Forum for Child Welfare per l'associazione Mentoring Italia/USA.

Il 25 novembre 2013, nella cattedrale di Salerno, alla presenza dell'arcivescovo, è stato insignito del "Premio Ippocrate" come creatore del "Lumen et Magister", la scultura che, nel corso degli anni, è divenuta simbolo internazionale del Premio delle Giornate della Scuola Medica Salernitana.

Il suo percorso artistico è stato oggetto di due tesi di laurea in storia dell'arte contemporanea.

Tra le ultime esposizioni dell'artista ricordiamo "Movenza di donna, mito e poesia" curata da Matilde Mastroberti e Vito Pinto presso le Scuderie di Palazzo Genovese a Salerno e "Scultura Lucana Contemporanea" con cui ha partecipato alle Grandi Mostre nei Sassi di Matera durante gli scorsi mesi estivi in un contesto espositivo, quello del complesso rupestre di Madonna delle Virtù, luogo attualmente utilizzato come spazio



Pier Francesco Mastroberti

per prestigiose mostre di arte contemporanea.

"La spiritualità del maestro prende la sua forza da quel pathos, tipico delle sue opere che, in più di un'occasione, porta al ricordo dell'espressionismo di Munch. Così il "non finito" di alcune sue sculture ci riporta al tardo Michelangelo della "Pietà Rondanini", dove la materia prevale sulla figura. ... le sue filiformi creazioni ci restituiscono da un lato la sensazione visiva impressionista, dall'altro lo slancio dinamico futurista. Per completare, bisogna fare una importante "sosta visiva" sulle opere monumentali del Maestro, opere che gli permetteranno, per la loro presenza, per la loro forza, per la loro dinamicità e capacità comunicativa, di rimanere nella storia: si tratta di opere che costituiscono una tappa d'obbligo per una documentazione sull'autore." (Prof.ssa M. G. Guglielmi - Università degli Studi di Salerno)

Mastroberti è autore di diverse opere

pubbliche tra cui: il "LOGO dell'ospedale di Salerno", realizzato in collaborazione con il prof. Guarino, dove il concetto di ospedale è genialmente raffigurato nell'evoluzione del DNA umano; il monumento di "Padre Pio Confessore", sito nei giardini dello stesso ospedale; il cristo in bronzo "Il Grido" nel chiostro dei frati cappuccini di Salerno a piazza S. Francesco; la fontana monumentale di "Bacco e Arianna" (bronzo, 2 mt) a Sant'Angelo le Fratte (PZ), la "Lapide commemorativa", in memoria degli avvocati Gassani, Barbarulo e Torre, per il Palazzo di Giustizia di Salerno nel 2009.

Ha realizzato numerosi ritratti commemorativi a: Giovanni Siniscalchi, Centro Commerciale Siniscalchi di Salerno; "Andrea Fortunato" (Policlinico di Perugia); "Pasquale Atenolfi", Galleria dei Presidenti di Palazzo S. Agostino a Salerno. Alcune sue sculture sono presenti in musei d'arte contemporanea.

Salute. Sapori e Bianco

Aprile 2015



"Salute, sapori & Bianco", supplemento al giornale "Il Sud" (Registrato al Tribunale di Salerno al n. 844 dal 14/10/1991), in comodato d'uso: UROFC
Direttore responsabile: Nicola Nigro
Copia omaggio

Da un ambiente sano, più benessere per il palato, con prodotti genuini ed appetibili

Caseificio La Contadina, nel "ventre" della Piana del Sele e di Paestum

Cultura, tradizioni del cibo e mangiar bene



La storia de "La Contadina", un'azienda sana del Sud-Italia

Quando, di buon mattino, l'amico Enzo Di Masi mi ha accompagnato nell'ufficio del cav. **Alessandro Di Masi**, ho capito subito che mi trovavo di fronte ad una persona pragmatica e dinamica che concepisce l'azienda come una famiglia, fatta solo ed unicamente di eccellenze.

Da qualche tempo, noi de "il Sud" pensavamo di mettere a disposizione delle eccellenze locali uno spazio, per evidenziare le positività del Mezzogiorno che non è fatto solo di fannulloni e soggetti tendenzialmente predisposti a delinquere, ma soprattutto di persone laboriose e serie.

Il guaio, per la nostra Italia, è la burocrazia ed i suoi tanti lacci e laccioli che fanno del nostro Paese un groviglio, da cui non se ne esce mai. Tanto al Nord, come al Sud.

La prova che non c'è differenza è l'ultimo disastro naturale che ha colpito Genova, qualche mese fa. Sono passati più o meno tre anni da un'altra calamità e la situazione è più o meno la stessa.

Adesso non c'è nemmeno la scusa della carenza di soldi, perché circa 36 milioni disponibili non sono stati spesi per mettere in sicurezza gli argini che hanno causato l'esondazione.

A conferma che è la burocrazia il disastro di questo Paese, sono quei soldi dati a quattro dipendenti del Comune di Genova, come premio di produttività (!) legato proprio, per un certo verso, al rischio idrogeologico, al monitoraggio e al riassetto del territorio.

Adesso ritorniamo al nostro Sud, per parlare questa volta della positività di chi lavora con entusiasmo e voglia di fare sempre bene.

Nel passato, abbiamo tanto parlato anche di un altro esempio di Mezzogiorno di eccellenze, come le "Arti Grafiche Boccia" del vice Presidente nazionale della Confindustria, dott. **Enzo Boccia**, che esporta il suo prodotto in tutto il mondo.

Non di minore importanza è l'azienda **Di Masi** che con il marchio "La Contadina" conta attualmente 58 punti vendita, distribuiti sul territorio nazionale.

Ritornando all'incontro con **Alessandro Di Masi**, dopo aver accettato il suo caffè speciale (davvero speciale), egli mi ha raccontato di come si è sviluppata la sua azienda, partendo da una piccola struttura ideata ed avviata dal papà **Alfonso**, che ancora oggi è attivissimo, "un vero pilastro" dell'azienda, come lo definisce, e quando ne parla gli si illuminano gli occhi.

Bella cosa da vedere e sentire tutto questo. E' la prova che l'azienda viaggia a mille all'ora, perché c'è il rispetto per tutti quelli che ci lavorano. Ognuno è importato quanto gli altri. Solo se c'è l'impegno di tutti, si può avere l'eccellenza della mozzarella e degli altri prodotti, detti "l'Orobianco" della Salute.

Il cav. **Alessandro** è un fiume in piena, nel descrivere l'organizzazione dell'azienda, come è cresciuta e dove vuole ancora arrivare.

Quando propongo al mio interlocutore che, oltre

alla chiacchierata con **di Nicola Nigro***

lui, voglio destinare più pagine a "La Contadina", coinvolgendo il suo papà e tutte le maestranze dell'azienda, accetta con entusiasmo ed un po' di commozione.

Per lui, ogni singolo oggetto o persona ha un'anima e merita tutto il suo rispetto e la sua gratitudine. Tutto questo lo dice spesso, ma senza mai ripetersi, utilizzando parole o interlocuzioni diverse.

Alla fine, abbiamo concordato che cercheremo di ricostruire la nascita della mozzarella e degli altri prodotti caseari de "La Contadina".

Ed ecco che si è pensato ad un inserto speciale, "Salute, Sapori e Bianco-oro" oppure "Salute, Sapori e Oro-Bianco" ne "il Sud".

Pensando per un attimo alle tante cose dettami dal cavaliere **Alessandro**, mi sono chiesto se ce l'avremmo fatta a contenere il tutto in sedici pagine di giornale. Il racconto e gli aneddoti sono tanti, ma soprattutto molto avvincenti. Si fa ora di pranzo, senza accorgercene.

Il suo entusiasmo e la passione nel raccontare le cose, creano anche in me un coinvolgimento, quasi, totale. Il cronista "staccato" dai fatti che ascolta non esiste più. La prima domanda, spontanea, che viene da fare: "La Contadina" che cos'è?

La risposta non può che essere questa: E' un'azienda di punta del settore caseario che ha saputo continuamente rinnovarsi ed aggiornarsi, restando sempre fedele alla "Tradizione". Non mi soffermerò sulla



Alessandro Di Masi

nascita de "La Contadina", poiché sarà fatto in un'altra parte del giornale, attraverso un'intervista, a tutto campo, con **Alfonso** ed **Alessandro Di Masi**, ma voglio, qui, fare qualche considerazione su ciò che è stata la mia impressione, ascoltando la storia in occasione della chiacchierata.

Alessandro, quando parla dei suoi collaboratori e dei suoi lavoratori, che elenca uno per uno, li identifica come una sua famiglia allargata.

"Il nostro progetto iniziale - osserva - inizialmente era meno ambizioso, ma poi, man mano che i problemi si presentavano, ci siamo attrezzati per risolverli ed ecco che, oggi, abbiamo un'azienda che può anche indurre ad invidia.

La Contadina: una realtà di eccellenza che ha origini antiche. In tanti ne apprezzano la bontà, anche per le garanzie igienico-sanitarie, sempre al top

Come abbiamo specificato nell'editoriale della prima pagina, questo inserto lo dedicheremo al Caseificio "La Contadina": un'azienda di eccellenze che opera nel Mezzogiorno. In questo modo, pensiamo di dare un contributo anche noi all'auspicato sviluppo del nostro Paese, in particolare al nostro Sud. Ovviamente, dovendo parlare di un formaggio tipico della Campania ed in particolare della Piana del Sele e di Paestum, la scelta è stata quella di parlare a 360 gradi dell'origine della mozzarella, quindi della Bufala: la sua natura ed il suo latte. Ma, per dare completezza alle notizie, un cenno lo facciamo anche alla sua carne, alla commercializzazione dei prodotti e dei trasporti. Insomma, nella speranza di riuscirci, vogliamo dare un'idea completa sulla bontà del prodotto "Mozzarella di Bufala Campana Dop", descrivendo tutti i passaggi legati alla bufala ed alla natura ambientale, soddisfacendo le mille domande del consumatore.

La mozzarella è un formaggio fresco, prodotto con latte di Bufala.

Perché si chiama "mozzarella"?

1^ ipotesi

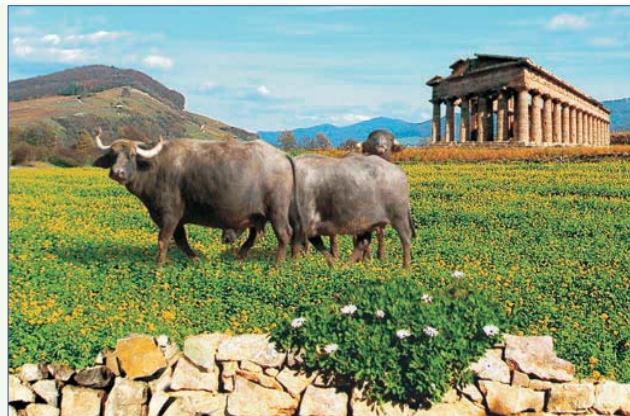
Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare": una tecnica tradizionale che consiste nello staccare con il pollice e l'indice delle due mani, una massa globosa di pasta, sostenuta da un altro operatore. Quindi, un operatore mantiene la pasta ed un altro la stacca.

Già nel XII secolo, le bufale furono apprezzate per la produzione del loro latte, rendendo più concreta la loro presenza nelle pianure costiere della piana del Volturno e del Sele. Nei documenti storici, si legge che i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua, ai pellegrini componenti del Capitolo Metropolitano, che ogni anno, per antica tradizione, si recavano in processione sino alla chiesa del Convento, offrivano un pezzo di pane ed un formaggio, denominato "mozza" o "provatura" (quando era affumicato).

Nel XIV secolo, esistono diverse testimonianze che provano la commercializzazione di derivati del latte di bufala, destinati solitamente al ricco mercato napoletano e salernitano. Per ovvi motivi di viabilità, gli unici a giungere erano "mozze" e soprattutto "provature" di cui grazie all'affumicatura si allungava la vita

TRA PASSATO E FUTURO

L'organizzazione e la lavorazione de "La Contadina" si è adeguata alle più eccellenti tecniche igienico-sanitarie, per allungare i tempi di consumazione, legati anche al trasporto, offrendo comunque un prodotto ineguagliabile. Rifacendosi all'origine di questa bontà, il suo nome risale al 1570 quando, per la prima volta, viene adoperato il termine "mozzarella", rinvenuto in un libro di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.



commerciale. Ma bisogna aspettare il 1570, quando appare per la prima volta il termine "mozzarella", in un testo famoso di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale. Solo verso la fine del XVIII secolo la mozzarella diventa un prodotto di largo consumo, anche grazie alla realizzazione, da parte dei Borboni, di un grosso allevamento di bufale con annesso caseificio per la trasformazione del latte, nel sito della Reggia di Carditello. Oggi ci sono ancora tracce della tenuta reale, in provincia di Caserta, della dinastia spagnola.

2^ ipotesi

Secondo una ricerca, il nome "mozzarella" risalirebbe sempre al 1570. E che il suo nome sia legato a quello della provola, cioè mozza-provatura, di cui "Mozza" era il cacio di latte di bufala, mentre "Provatura" il formaggio fresco e crudo, così come si chiamava a Roma, di latte di bufala. Dopo vari passaggi, si è arrivati alla denominazione

"Mozzarella".

E' nel 1873 che Raffaele D'Ambrà, nel dare vita al suo Vocabolario Napoletano - Toscano domestico di arti e mestieri (Dialecto napoletano e Dialecto fiorentino), in modo emblematico, definisce la mozzarella "...piccola forma, meno di un uovo di provatura fresca...".

L'origine della mozzarella va ascritto anche al periodo di Gaio Plinio (23/24 d.C.). Si trattava evidentemente di prodotti vaccini, ma quando tra il X e l' XI secolo si sviluppò il fenomeno dell'impaludamento, il bufalo trovò un habitat idoneo ed il suo latte sostituì quello vaccino nella preparazione di quel prelibato formaggio.

L'allevamento dei bufali era conosciuto già dai greci, che, secondo alcuni studi, avrebbero introdotto questi animali al centro-sud, già nel IV secolo a.C. Secondo altri, essi sarebbero arrivati con i re Normanni intorno al Mille. Comunque sia, con l'impaludamento delle aree costiere tirreniche nelle zone centro meridionali, il territorio divenne più adatto per l'allevamento dei bufali.

Fu proprio l'impaludamento di vaste aree di pianure, come la "Piana dei Mazzoni" e la "Piana del Sele", a divenire l'habitat più idoneo ad ospitare l'allevamento del bufalo.

Va anche detto che nel 1811, quando si diede il via alla compilazione della Statistica Murattiana, la razza bufalina campana della Piana del Sele divenne migliore di quella della Campagna romana.

La mozzarella e la sopravvivenza della Bufala in Campania ed in Italia

- In Italia, a cavallo delle due guerre mondiali (1915-1945), con gli interventi di bonifica, soprattutto in



"La Contadina": da trent'anni, una positiva realtà casearia tra la Piana del Sele e B Paestum

Campania, molti erano convinti che andasse b scomparendo l'allevamento bufalino. Così non è stato, anzi si è registrato un incremento medio dell'allevamento, costante negli anni.

In merito ad una ricerca effettuata, emerge che, oggi, in base ai dati del Censimento del 1995 nell'area delimitata dal Disciplinare che regola la produzione della mozzarella di bufala campana, vivono 160.000 animali.

Ovviamente, rapportando il confronto con i paesi asiatici, il risultato è basso rispetto ai 92 milioni dell'India ed ai 22 milioni del Pakistan, questo perché il clima ottimale (caldo - umido) viene ad essere ideale, per l'habitat delle bufale. E' chiaro che, ai fini della produzione di latte, la Bufala allevata in Italia rappresenta l'evoluzione della specie, inscindibile dal suo prodotto.

Quindi, dalla loro comparsa nel nostro territorio, le bufale non hanno subito influenze geniche, per cui il loro DNA viene considerato come un raro esempio di "purezza di razza". Per questo, la bufala italiana si può definire con la denominazione di "Bufala Mediterranea Italiana".

Come è arrivata la Bufala in Italia

Non si sa bene da chi i bufali furono introdotti in Italia. Secondo alcuni dai Longobardi, fra il VI e il X secolo; secondo altri dagli Arabi, insediatisi prima in Sicilia e poi in una loro roccaforte, creata alla foce del Garigliano, da dove essi partivano in frequenti scorrerie in Italia Centrale e Meridionale, dal Granducato di Spoleto a tutta la Puglia.

L'incremento di produzione di mozzarella

L'incremento della produzione della mozzarella la si deve anche e soprat-



tutto alle nuove tecniche di conservazione. Non a caso, si è avuto un notevole incremento anche per i trasporti che si sono molto, ma molto velocizzati.

La mozzarella si conserva tranquillamente nella sua salsetta per 24 ore ed è più facile, come riportato sopra, anche il trasporto per la commercializzazione.

Mentre la provola, nella salsetta, resta per 48 ore e poi viene affumicata, in questo modo la conservazione è più lunga.

La preparazione della provatura/provola era la principale produzione, mentre la mozzarella, per le difficoltà di conservazione e per la sua freschezza, veniva destinata ad un circuito limitato e

ristretto di persone, che erano anche dei raffinati degustatori.

Infatti nella metà dell'800, nella "Piana del Sele", le mozzarelle venivano prodotte per uso familiare e per pochi amici, mentre la provola era destinata ad un pubblico più ampio.

Nel corso degli anni, si è visto che la bontà della mozzarella si degustava solo se prodotta con latte intero e fresco di bufala di razza mediterranea dell'Italia.

Come avviene, in linea di massima, la preparazione della cagliata e la lavorazione della mozzarella

La preparazione della mozzarella, fermi restando i principi di base, oggi, viene prodotta con sistemi personalizzati, tenendo conto dell'esperienza artigianale e delle nuove tecniche di preparazione legate soprattutto alle problematiche igienico-sanitarie. Questo consente anche di prolungare il periodo di conservazione e commercializzazione salvaguardando innanzitutto la qualità.

In parole povere, si cerca di coniugare l'esperienza artigianale manuale e le nuove tecnologie, puntando al massimo alla conservazione delle qualità organolettiche originali che appartengono al latte intero fresco di bufala.

In sintesi, per dare un'idea, di come avviene la produzione di mozzarella, qui di seguito cerchiamo di descrivere le varie fasi di produzione.

1^ fase - coagulazione

La coagulazione è ottenuta aggiungendo al latte di bufala riscaldato a 38 °C fermenti naturali derivanti da precedenti lavorazioni di latte bufalino.

La cagliata che si forma viene rotta fino ad ottenere grani della dimensione di una noce. Essa è fatta maturare nel siero per 5 ore circa e successivamente ridotta in strisce filate in acqua a 95 °C e "mozzate" per ottenere la pezzatura che si desidera stabilire.

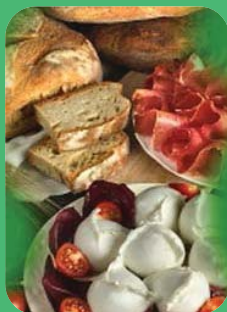
I pezzi ricavati sono tenuti in acqua fredda, potabile e salata, la permanenza nella salamoia ha tempi variabili: una volta confezionati vengono conservati nel proprio "liquido", in varie forme: mozzarella, trecce, bocconcini, ciliegine, nodini, con pesi variabili che

Segue a pagina 4/8

TRENT'ANNI E' GIA' STORIA.



Tutto nacque un giorno d'inverno del 1983 in un posto chiamato Altavilla Silentina, paese a metà strada tra Battipaglia e Paestum, a due passi dal fiume Sele. Un'idea gettata sul tavolaccio della cucina di Alfonso Di Masi, un po' come si gettano le carte durante la briscola serale, tra un bicchiere di vino e una barzelletta. Allevatori tutti e quattro, lui e i suoi compagni di briscola non sapevano proprio cosa farsene del latte delle loro bufale. Era l'anno nero. Il prezzo di un litro di latte era sceso di 100 lire rispetto all'anno precedente. «Non venderò più il latte, - promise a se stesso Alfonso - a costo di "quagliare" su un "trepano" da solo». Detto fatto, quasi per scherzo, Alfonso versò del latte in un vecchio "caccavo" della nonna, mentre gli altri stavano a guardare. Il latte quagliò e divenne mozzarella e la voglia di mangiare si unì a quella, ancora più forte, di farne conoscere il sapore agli altri. Quella sera, l'idea prese corpo, l'idea di diventare tutti e quattro trasformatori-imprenditori, l'idea di fare un prodotto dal sapore antico e genuino per pochi, un alimento per tutti... Insomma, l'idea di aprire un caseificio. C'erano trenta metri quadrati che facevano al caso. Quando ci entrarono per la prima volta tutti e quattro, parevano una folla, ma andava bene così. Badiamo alla sostanza, il resto verrà poi, pensavano. E il resto stava nel nome, come battezzare la creatura appena nata. Si stette giorni a sfogliare almanacchi, come margherite, tutti indecisi, sommersi da valanghe di nomignoli. Le cascate di latte edeniche, i prati in fiore, le stalle odorose di fieno, nessuna di queste parole diceva niente a Alfonso che lanciò l'ultimatum. «Entro tre giorni voglio il nome - disse, con la zazzera brizzolata e il viso abbronzatissimo e duro come la pietra - o faccio di mio...». E fece di suo. Un nome semplice semplice, come la gente che zappa la terra dalle sue parti e all'alba si tira su dal letto per la mungitura senza tirare fuori un fiato. Quei trenta metri quadrati si chiamarono "La Contadina". Due dei quattro, nel frattempo, si tirarono indietro, in quanto i soldi erano "picchia". Il terzo, anch'egli titubante, fu messo di fronte alla scelta: «Io - disse don Alfonso - le mozzarelle le farò. Se vuoi farle anche tu vieni a mietere il sorgo con me a "chera vanna"». Ed il socio andò e si discusse come mettere insieme gli attrezzi agricoli di entrambi per fare la Società, mentre si mieteva; e fu fatto lo "statuto", a parole, parole di uomini. Le mozzarelle si fecero. Il giorno dell'inaugurazione venne il parroco a benedirli, e vennero un pugno di uomini e donne che presero d'assalto le mozzarelle e le ricotte e le provole. In tutto 35 chili. A ripensarci! Mette i brividi addosso solo il pensiero. «Pionieri, io e mia moglie Matilde», ripete Don Alfonso di se stesso a vent'anni di distanza. Si era rimasti in due e poi soli, dopo cinque anni dall'83, che l'ultimo socio s'era messo in proprio. Ci si sfiancava tutti i giorni dell'anno per vendere fino all'ultima oncia di mozzarella, fino a girare le case di parenti e amici, la sera, quando nel furgone restavano gli ultimi chili di prodotto invenduti, pur di mettere da parte un gruzzolo e tirare avanti. A mozzichi e bocconi, gettando nella mischia pure Alessandro, il figlio di Alfonso. Chi non risca... E così, in vent'anni, in settemilatrecento giorni, l'idea è diventata storia di 58 punti vendita sparsi per l'Italia, storia di 13 allevamenti che conferiscono il loro prezioso latte, storia di numerosi Distributori dalla Sicilia al Veneto che vendono i prodotti de "La Contadina" a negozi selezionati con cura. E il futuro è diventato presente. Alessandro, seguendo le orme di papà Alfonso, ha contribuito in maniera determinante all'ascesa degli ultimi anni attraverso gli strumenti che la tradizione gli metteva a disposizione unita allo spirito determinato dei moderni capitani d'Azienda. Tutto era nato un giorno d'inverno del 1983, in un buco di trenta metri quadrati. Don Alfonso Di Masi ci torna spesso in quel posto, per non dimenticare.



Una "squadra" che ha le regole di una famiglia. La Contadina, amore e professionalità sono i valori che ispirano tutte le maestranze

variano dai 20 grammi fino a qualche chilogrammo.

2^a fase - affumicatura

L'affumicatura è una vera propria arte a livello artigianale. Si realizza esponendo la provola, normalmente tenuta in un recipiente la cui sommità è chiusa da uno spesso telo bagnato, esposto al fumo di paglia di grano: il fumo attraversa il cilindro e scurisce la crosta della mozzarella che, da bianco "porcellana", diventa giallo scuro, mentre la pasta assume un sapore gradevole di affumicato.

DOP

(Denominazione d'Origine Protetta)

Il 21 luglio 1998, il ministero dell'Agricoltura, con un Decreto, stabilì la denominazione "mozzarella di bufala DOP".

La produzione deve avvenire con latte di bufala fresco, intero, non pastorizzato, senza conservanti. Non si può utilizzare, anche se solo in parte, latte bufalino surgelato, così come stabilito dall'art. 3 del relativo disciplinare di produzione approvato con il citato D.P.C.M. del 1993, nella parte in cui stabilisce che "il latte deve essere consegnato al caseificio, entro la sedicesima ora dalla mungitura".

Nel caso in cui non si rispetti, quanto sopra, si configura il reato di frode nell'esercizio del commercio, qualora venga venduta mozzarella con la dicitura DOP, senza che lo sia.

Nel 1981, i produttori di latte di bufala campana, per tutelare la qualità, diedero vita al Consorzio di "Tutela della Mozzarella di Bufala Campana". Oggi, è l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione dei prodotti realizzati con il latte di bufala nel Sud Italia ed apprezzato in tutto il mondo.

Si legge nel documento ufficiale del Consorzio: "Scopo del Consorzio è tutelare la produzione ed il commercio della Mozzarella di Bufala Campana, difendere la denominazione stessa in Italia ed all'estero, favorire il costante miglioramento dei mezzi di produzione della Mozzarella di Bufala Campana ed il conseguente miglioramento qualitativo della sua produzione, esercitare una costante vigilanza sulla produzione e sul

Segue a pagina 5/9

Lavorazione artigianale della mozzarella di Bufala campana Dop de "La Contadina"

Il Caseificio La Contadina usa solo latte intero, non pastorizzato, senza conservanti, proveniente da allevamenti bufalini della Piana del Sele, capi allevati ed alimentati con prodotti attentamente selezionati derivanti dalle proprie terre.

Il latte munto, controllato e ritirato direttamente da personale specializzato, una volta portato al Caseificio viene nuovamente ricontrattato e, prima di lavorarlo, filtrato per liberarlo da ogni impurità.

LA COAGULAZIONE DEL LATTE (o Cagliata)

Il procedimento continua con la coagulazione del latte, che non supera la durata media di mezz'ora.

Scaricato in tini di acciaio inox, il latte viene riscaldato e portato ad una temperatura di 38 gradi.

Questa fase viene preceduta dall'aggiunta di siero innesco naturale, ottenuto lasciando acidificare spontaneamente, a temperatura ambiente, il siero della lavorazione del giorno precedente.

Successivamente viene aggiunto il caglio.

LA ROTTURA DELLA CAGLIATA

Dopo circa 1 ora e mezza si ha la fase della rottura della cagliata mediante uno spino metallico, fino ad ottenere grumi caseosi. Il siero derivante viene aspirato ed utilizzato anche per la preparazione della ricotta, che per la sua delicatezza e squisitezza, è diventato un altro inimitabile prodotto de "La Contadina".

LA TRITATURA

Dopo 1 ora e mezza ecco che la pasta è matura ed è pronta per essere lavorata. I pezzi di cagliata, tagliati con il tradizionale falcetto, vengono tirati fuori dai tini e portati su uno spersorio per un ulteriore scarico di siero. Infine tritati.

LA FILATURA

A questo punto, il Casaro sulla base della propria esperienza, stabilisce il momento più opportuno per l'inizio della filatura.

Nella lavorazione tradizionale, come nel nostro caso, la filatura della pasta viene eseguita manualmente.

La pasta viene posta in una combecine di acciaio inox nella quale viene filata con aggiunta di acqua bollente che supera i 90 gradi.

Successivamente, con l'aiuto di appositi utensili, ciotola e bastone, si solleva e si tira la pasta filata, fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido.

Al termine della filatura, la pasta assume la struttura filiforme che costituisce la caratteristica peculiare della classe di formaggi denominati a pasta filata.

MOZZATURA E TRECCIA

La mozzatura viene effettuata manualmente da due operatori: uno sostiene la massa globosa di pasta di circa 2-3-kg, e l'altro stacca ("mozza") con il pollice e l'indice delle due mani.

La tradizionale "Treccia" viene ottenuta, intrecciando abilmente a mano tre segmenti allungati di pasta filata fino alla forma finale.

LA FORMATURA

Per ottenere mozzarelle a peso uniforme, la mozzatura viene effettuata mediante la formatrice, una macchina che grazie al "rullo" di volta in volta montato, realizza pezzature uniformi da 20, 50, 100, 250 e 500 grammi.

SALATURA E LIQUIDO DI GOVERNO

La mozzarella deve essere confezionata e conservata nel liquido di governo, cioè, quella miscela che si ottiene attraverso l'acqua bianca, proveniente dal processo di filatura. Essa viene bollita insieme ad altra acqua e lasciata raffreddare per l'intera notte, aggiungendo successivamente la giusta dose di sale.

CONFEZIONAMENTO

Per la vendita delle Mozzarelle in luoghi diversi dallo spaccio aziendale, le normative prevedono il confezionamento del prodotto effettuato da personale addetto a tale attività. E, così, nell'Azienda si vivono i febbrili minuti della fase finale, e cioè l'accurata preparazione dei prodotti, il loro congedo dalla casa madre e la corsa verso i punti vendita vicini e lontani, in Campania, a Sud e a Nord dell'Italia, e isole comprese.

La mozzarella, parte integrante della Dieta mediterranea

La mozzarella è buona fonte anche di **vitamina E** e **Zinco**, sostanze che contribuiscono a contrastare efficacemente l'azione negativa dei radicali liberi che sono i cosiddetti killer che si formano all'interno delle cellule. Essi sono persino causa di stress ossidativo ed hanno numerosi effetti nocivi sul nostro organismo. I **radicali liberi** sono anche tra i responsabili di numerose malattie cardiovascolari e degenerative, come l'invecchiamento e la calvizie.

commercio ed in particolare sull'uso corretto della sua denominazione di origine.

La Mozzarella di Bufala Campana ha ottenuto nel 1996 la Denominazione di Origine Protetta, il prestigioso marchio europeo con cui vengono istituzionalmente riconosciute quelle caratteristiche organolettiche e merceologiche di questo formaggio, derivate prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di lavorazione esistenti nella specifica area di produzione.

In **Campania la produzione maggiore di MBC Dop** avviene nelle province di Salerno e Caserta. Nel Salernitano, la mozzarella viene maggiormente prodotta ad Altavilla Silentina, Albanella, Capaccio-Paestum, Bellizzi, Eboli, Battipaglia, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pontecagnano Faiano, Serre, Campagna, Fisciano, Roccapiemonte.

Nella provincia di Caserta, si produce ad Aversa, Casal di Principe, Mondragone, Pastorano, Pignataro Maggiore, Francolise, Sparanise, Calvi Risorta, Sessa Aurunca, Cellole, Carinola, Falciano del Massico, Cancellò ed Arnone, Grazzanise, Castel Volturno, Villa Literno e Santa Maria la Fossa.

In Campania la sede del **Consorzio per la tutela della Mozzarella di Bufala "Campana DOP"** ha sede in San Nicola La Strada (CE).

Quando la mozzarella di Bufala è veramente DOP?

Quanti italiani sanno riconoscere la vera mozzarella di bufala campana DOP (Denominazione di Origine Protetta)?

Per prima cosa, la regolamentazione a livello europeo è descritta nel Disciplinare di produzione e prevede l'impiego di latte fresco ottenuto da bufale mediterranee, allevate nella provincia di Caserta, Salerno, alcune zone del Napoletano e in alcuni comuni del Lazio, Molise e Puglia.

Valori nutrizionali della mozzarella di Bufala campana Dop de "La Contadina"

Il protocollo di lavorazione del prodotto si attiene a regole precise e rigide che portano anche al rispetto di tutti quei soggetti che stanno attenti alla dieta.

Tabella nutrizionale

Consumare mozzarella di bufala campana significa anche fornire energia per la crescita dei giovani e per il recupero degli sportivi, non trascurando il fattore buona salute.

Questo avviene attraverso la "lotta" ai radicali liberi che sono dei veri e propri killer, prodotti dalle cellule e causa di molte malattie.



La produzione deve avvenire nello stesso territorio del latte, che va utilizzato al massimo entro 60 ore dalla mungitura.

«La confusione tra i vari prodotti in vendita nei supermercati è enorme, non esiste una distinzione, soprattutto se il consumatore è un po' distratto e non verifica la presenza della dicitura DOP sulla confezione», commenta **Antonio Lucisano**, direttore del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Per questo motivo, diversi caseifici congelano il latte in esubero, che quindi viene declassato e non può più essere destinato alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP.

«Il formaggio – commenta **Lucisano** – deve essere prodotto solo con latte fresco e anche nel processo di maturazione della cagliata, non si possono usare preparazioni a base di fermenti lattici industriali, additivi o enzimi, ma solo il siero-innesto naturale, derivante dalla lavorazione del giorno precedente. Si tratta di vincoli che non esistono quando si produce mozzarella di bufala senza marchio».

Di recente, l'UNESCO ha iscritto nelle liste del patrimonio culturale dell'umanità la Dieta Mediterranea come stile di vita e modello nutrizionale.

La **Dieta Mediterranea** si basa prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale, cui si affianca un consumo di alimenti di origine animale, soprattutto latte e formaggi (quotidianamente). Oggi, possiamo affermare che il più famoso dei latticini italiani (la mozzarella) è parte integrante della stessa, sia perché è espressione del legame con il territorio di origine, sia per le sue peculiarità nutrizionali.

Valori medi per 100 g di mozzarella

- Valore energetico: 246,4 Kcal
- Proteine: 16,2 g
- Carboidrati: 0,4 g
- Grassi: 20 g
- Fosforo: 320 mg (45% RDA - Razione

Giornaliera Raccomandata)

- Calcio: 245mg (35% RDA - Razione Giornaliera Raccomandata)

La **Mozzarella di Bufala Campana** è un formaggio facilmente digeribile, con un **ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo**, è un'ottima fonte di proteine ad elevato valore biologico, a cui si accompagna un moderato apporto di grassi.

Inoltre, la **mozzarella fornisce elevate quantità di Calcio e Fosforo, di vitamine idrosolubili quali la B1, B2, B6 e Niacina**; è infine, una buona fonte anche di **vitamina E e Zinco**, sostanze che contribuiscono a contrastare efficacemente l'azione negativa dei radicali liberi che sono i cosiddetti killer che si formano all'interno delle cellule. Essi sono anche causa di stress ossidativo ed hanno numerosi effetti nocivi sul nostro organismo.

I **radicali liberi** sono anche tra i responsabili di numerose malattie cardiovascolari e degenerative di cui l'invecchiamento e la calvizie.

L'apporto decisamente **basso di sodio** la rende preferibile alle mozzarelle di vacca e ad altri tipi di formaggio, notoriamente ricchi di questo minerale.

Per tutti quelli che sono attenti alla dieta, possono essere tranquillizzati affermando che, con circa 250 Kcal per ogni 100g di prodotto mangiato, la Mozzarella di Bufala Campana è molto più dietetica di molti altri derivati lattiero caseari.

Consumare Mozzarella di Bufala Campana significa fornire energia per la crescita dei giovani e per il recupero degli sportivi.

Rispetto al derivato vaccino, il latte di bufala possiede caratteristiche chimiche ed organolettiche differenti; ha una sostanza secca maggiore (grassi, proteine e tutto ciò che non è acqua) che gli conferisce una resa casearia maggiore dell'80%.

In parole povere, da **1 litro di latte di bufala si ottengono oltre 240 gram-** [Segue a pagina 6/10](#)

Principali pregi del latte di Bufala per una buona mozzarella

La modalità, per produrre del buon latte da bufale sane, parte da un'alimentazione integrata e dalla creazione di un habitat naturale che scaturisce da un'accurata ricerca proprio per avvicinarsi il più possibile al top del benessere dell'animale

mi di mozzarella, mentre a parità di materia prima vaccina, solo 130 grammi. Inoltre, rispetto al prodotto di altri animali, nel latte di bufala sono presenti maggiori concentrazioni di "lattobacilli".

L'attività enzimatica di questi batteri è responsabile del sapore, dell'aroma ed influisce nel fenomeno di acidificazione della cagliata, tipico dei derivanti bufalini.

Il latte di bufala ha sapore dolce, colore bianco opaco, dovuto all'assenza di carotenoidi.

Il pH oscilla tra il 6,6 e il 6,8.

Il grasso è tra il 6-9% con prevalenza dell'acido oleico tra gli acidi insaturi e dell'acido palmitico tra gli acidi saturi.

Le sostanze azotate variano dal 3,8-4%, da Albumina, Globulina, Proteosi -Peptoni 0,50-1%. Le sostanze azotate non proteiche variano tra lo 0,20-0,30%.



... La resa del latte di Bufala ...

“Il latte fresco di bufala ha l'8,3% di grasso ed il 4,3% di proteine e in media si ottiene una resa del 24,6%. Dalla lavorazione di un quintale di latte di bufala, si ottengono oltre 24 Kg di mozzarella, contro i 13 Kg che, mediamente, si ottengono da un quintale di latte vaccino. La resa di latte bufalino risulta, in questo caso, superiore di circa 1,8 volte quella del latte vaccino.”

Il lattosio varia tra il 4,5-5%.

Le principali differenze di natura chimica e chimico-fisica tra i due tipi di latte sono rappresentate dal contenuto in grasso e in proteine, caratteri, questi, fondamentali per la caseificazione.

Essi risultano pari, mediamente, rispettivamente al 7,5% e 4,4% nel latte bufalino e al 3,3% e 2,7% nel latte vaccino.

Il latte fresco di bufala ha l'8,3% di grasso e il 4,3% di proteine e la sua resa media è del 24,6%. Dalla lavorazione di un quintale di latte di bufala si ottengono oltre 24 Kg di mozzarella, contro i 13 Kg, che mediamente si ottengono da un quintale di latte vaccino.

La resa di latte bufalino risulta, in questo caso, superiore di circa 1,8 volte quella del latte vaccino.

Le due specie di latte presentano, tra l'altro, anche una diversa composizione caseinica che consente, tramite analisi, di individuare una frode molto comune: la presenza di latte vaccino nel prodotto, venduto come mozzarella integrale

di bufala.

E' noto, infatti, che la pastorizzazione annienta la quasi totalità della flora microbica presente nel latte crudo; va senz'altro ricordata quella di carattere igienico-sanitaria che assume importanza primaria, soprattutto per quei prodotti come la mozzarella, per i quali si seguono ancora metodi di lavorazione artigianali, in condizioni igieniche, quindi, poco sicure; eventuali contaminazioni di natura microbica si verificano soprattutto durante le operazioni di mungitura, di conservazione e di trasporto del latte, che andrebbero, quindi, attentamente controllate dal punto di vista igienico.

Proprio per questo, alcuni caseifici, tra questi "La Contadina", hanno provveduto con accorgimenti tecnico-operativi ad eliminare, quasi, ogni possibilità di inquinamento legato allo status dell'animale ed alla lavorazione.

Ed ecco che si ha un prodotto di ottima qualità, con l'azzeramento dei problemi di carattere igienico-sanitario.



Dalla lavorazione di un quintale di latte di bufala si producono circa 24 kg di mozzarella, mentre da un quintale di latte vaccino se ne producono 13

E' una frode vendere la mozzarella prodotta con latte di bufala, con aggiunta di quello di vacca

La Bufala allevata in Italia è, quasi certamente, un raro esempio di una specie la cui evoluzione è inscindibile da quella del suo prodotto: la **Mozzarella di Bufala Campana**.

Dalla sua comparsa nella nostra Penisola, è certo che essa non ha subito influenze da parte di altri genotipi, raro esempio di "purezza della razza" riscontrabile solo in specie in via di estinzione e che, giustamente, le ha fatto attribuire la denominazione di "**Bufala Mediterranea italiana**".

Il latte di Bufala, ha una composizione diversa da quella di altre specie animali utilizzate per la produzione di formaggio, rispetto a quello di vacca e pecora ad esempio, è più ricco di proteine, grassi e soprattutto calcio totale.

Queste caratteristiche chimiche permettono, a chi lo trasforma, di ottenere delle rese di caseificazione pari al doppio di quelle che in genere si ottengono con il latte vaccino.

Un'altra caratteristica singolare è l'assenza di carotenoidi nella sua composizione, ciò si trasmette nelle caratteristiche del prodotto finito nell'assunzione del tipico ed unico colore bianco porcellanato della **Mozzarella di Bufala Campana**.

Tempi di lavorazione

Il latte prodotto nelle aziende agricole viene trasportato in tempi brevissimi negli stabilimenti di produzione, dove viene sottoposto a tutti i controlli igienico-sanitari e a quelli ulteriori del Disciplinare, prima di dare inizio alla vera e propria lavorazione.

Produzione

di latte nel mondo

Le statistiche disponibili a livello mondiale (FAO e FIL-IDF) riservano alla produzione globale di latte di

vacca una percentuale stimata intorno all'83% del totale, al latte di bufala il 13%, al latte di capra circa il 2%, al latte di pecora l'1% abbondante, mentre il resto va assegnato ai camelidi e agli equini.

In aggiunta alle statistiche globali, vanno considerate quelle locali, che possono benissimo evidenziare situazioni molto diverse; in Italia, per esempio, il latte di pecora è maggiormente rilevante dal punto di vista della quantità, rispetto al latte di bufala e di capra.

In Italia si stima la presenza di circa 300.000 capi, quasi tutti di buona selezione.

Le razze maggiormente diffuse nel mondo sono la River e la Swamp, dalle quali deriva la nostra razza Mediterranea, l'unica ad avere un vero e proprio registro nazionale, indispensabile strumento per una reale tracciabilità della filiera.

In Italia, il latte di Bufala ha riscosso il suo maggior successo di valorizzazione qualitativa, grazie anche alla politica delle produzioni con denominazione protetta, come si rileva nel caso della **Mozzarella di Bufala Campana DOP**.

Composizione del latte di Bufala

- La composizione media del latte bufalino offre una percentuale di solidi superiore al latte vaccino, maggiore del 16% nel primo caso e tra 12 e 14% nel secondo.

Oltre alle percentuali superiori di materia grassa e proteine, il latte bufalino contiene anche un interessante contenuto salino più ricco di calcio, magnesio e fosforo inorganico, rispetto al latte vaccino. Tra le peculiarità del latte bufalino, in bibliografia, si evidenzia anche una maggiore idoneità all'alimentazione infantile, rispetto al latte vaccino, grazie al miglior rapporto tra i contenuti di calcio e fosfati, rispetto a quelli del sodio e del potassio.

Il latte bufalino molte volte è preferito a quello bovino per la qualità del contenuto in grassi superiore al 7% e per le sostanze solide non grasse, mediamente presenti in percentuale variabile tra il 9 e il 10,5%.

Sempre in bibliografia, si evidenziano sostanziali diversità nella dimensione dei globuli di grasso mediamente misurati: 2,04 e 1,86 µm, rispettivamente per la bufala e per la vacca.

Infatti, notevole è il potere



emulsionante del latte di Bufala rispetto a quello di vaccino, per la maggior presenza di acido butirrico e trigliceridi che sommano al 50% rispetto al 37% del latte bovino.

Ciò determina una migliore e maggiore predisposizione alla burrificazione in emulsione o anidra, e una minore predisposizione all'irrandimento idrolitico.

Notevoli diversità sono state riscontrate anche per l'alto livello di calcio in relazione al basso contenuto di colesterolo (0,64 contro 3,14 mg/g per il latte vaccino).

Il latte di Bufala segna infine un maggior contenuto di antiossidanti naturali, quali i tocoferoli e le perossidasi, per questo è stato segnalato per le sue caratteristiche probiotiche in considerazione della significativa presenza di immunoglobuline, lattoferrina, lattoperossidasi e lisozima.

Molto apprezzato lo yogurt indiano, detto "Dahi" per il suo benefico contributo alla salute umana: la medicina ayurvedica lo ritiene un alimento rinfrescante e particolarmente indicato d'estate.

Parametri per identificare la mozzarella mista dalla "Mozzarella di Bufala campana Dop"

Se, poi, consideriamo la genuinità dei requisiti che formano la qualità della materia prima, allora non è inutile ricordare la gran quantità esistente sul mercato di mozzarelle miste, prodotte cioè con una percentuale più o meno consistente di latte vaccino.

Quest'ultimo, per i diversi aspetti precedentemente accennati, smorza senz'altro le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

Le principali differenze di natura chimica e chimico-fisica tra i due tipi di latte (bufalino e vaccino) sono rappre-

sentate dal contenuto in grasso e in proteine, caratteri, questi, fondamentali per la caseificazione.

Essi risultano pari, mediamente, rispettivamente al 7,5% e 4,4% nel latte bufalino e al 3,3% e 2,7% nel latte vaccino.

Altro aspetto della tipicità del latte bufalino è strettamente legato alla sua natura microbiologica.

In condizioni normali, infatti, nel latte di Bufala sono presenti alcuni ceppi di lattobacilli in concentrazioni superiori a quelle contenute nel latte vaccino.

La attività metabolica di questi batteri risulterebbe responsabile, per la maggior parte, del sapore e dell'aroma tipici di questo formaggio, attraverso la produzione di particolari composti, ed influirebbe notevolmente sul fenomeno di acidificazione della cagliata durante la trasformazione.

Per ottenere un kg di mozzarella di bufala servono circa 4 litri latte, e poiché dalla mungitura di una bufala si ottengono mediamente 12 litri di latte al giorno, è facile calcolare che ogni animale dà la possibilità di produrre solo 3 chili di mozzarella.

Nel 1954, per la prima volta al mondo, una Bufala fu munta con una mungitrice automatica.

Le aziende moderne sono dotate di sofisticate apparecchiature che lavano e disinfettano la mammella prima di mungere la Bufala.

Al collo di ogni animale c'è poi un microchip, su cui sono memorizzati un'infinità di dati, una specie di "carta d'identità" che indica alla macchina persino la posizione dei capezzoli e quali di questi mungere.

Ogni volta viene poi effettuato, in tempo reale, un esame diagnostico sulla carica batterica del latte e sullo stato di salute

dell'animale. I dati raccolti vengono inviati per via telematica ad una centrale di controllo che sorveglia tutto il lavoro.

Segue a pagina 8/12



La mozzarella di Bufala è ricca di calcio

Il latte ed i formaggi sono considerati di sostegno all'organismo umano, perchè sono ricchi di calcio, indispensabile per le ossa, i denti, i muscoli, il sangue, la trasmissione dell'impulso neuro - muscolare e per altre funzioni vitali

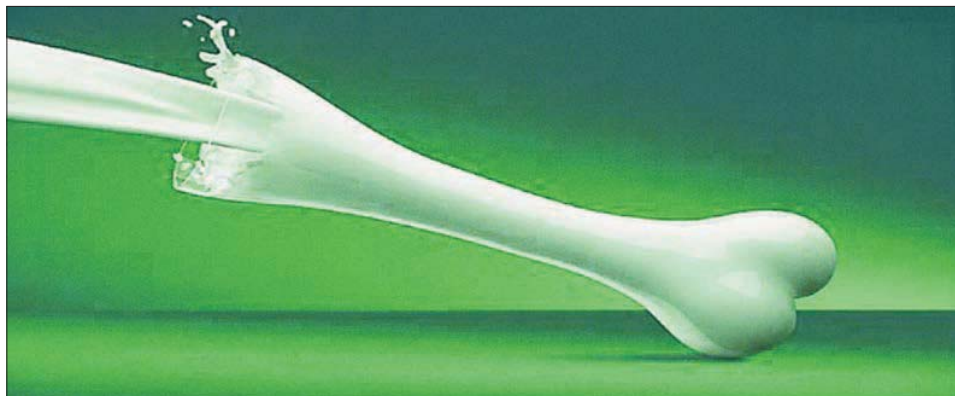
La Bufala

Gli animali sono tenuti in una forma di allevamento stabulato e al posto delle paludi ci sono dei paddock, con laghetti artificiali e tettoie, per proteggerli dalla calura estiva.

Molte aziende hanno adottato un regime di agricoltura di tipo biologico e nei loro campi producono il mais e il foraggio, senza ricorrere a concimi chimici.

Le bufale pascolano in regime di semilibertà, e i rigidi controlli sanitari, mantengono gli allevamenti indenni da malattie, come la brucellosi e la tubercolosi, in modo da poter lavorare il latte crudo, senza sottoporlo a pastorizzazione.

Così il gusto della mozzarella si avvicina un po' a quello di una volta, quando gli animali vivevano nella palude e



mangiavano la vegetazione spontanea.

Benché la produzione di latte di Bufala si prolunghi per l'intero corso dell'anno, la sua distribuzione mensile varia: si nota, infatti, una maggiore disponibilità nei mesi autunnali ed invernali ed una forte contrazione in quelli estivi.

Oggi, esistono tecniche vantaggiose per operare la destagionalizzazione e garantire il parto di almeno il 20-30% delle bufale in primavera.

Prodotti dal latte bufalino

Dalla trasformazione del latte di bufala si possono ottenere i seguenti prodotti complementari: burro, ricotta, siero e "acque bianche".

Il siero di latte viene principalmente utilizzato per la produzione di burro e di ricotta.

Pertanto, se alla produzione di burro, viene associata quella della ricotta, da un quintale di latte di Bufala trasformato si possono ottenere, in media, 6 kg di burro, 4 di ricotta e 25 di mozzarella.

Dalla trasformazione residuano anche delle "acque bianche", dette così per il colore lattiginoso assunto dall'acqua di filatura, che talvolta vengono uti-

lizzate per il recupero del grasso presente.

Conservazione

Mozzarella

Per la conservazione della mozzarella viene, invece, solitamente adoperata acqua salata detta anche "salsetta", per la quale è previsto il controllo della densità e della acidità.

Ricotta

La ricotta bufalina viene prodotta tutto l'anno, a livello locale, da siero proveniente dalla lavorazione della mozzarella di Bufala.

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire formaggio, ma va classificata semplicemente come latticino; non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina, ma dalle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata, durante la caseificazione.

Il processo di coagulazione delle siero-proteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80-90 °C.

Le proteine interessate sono, in particolare, albumina e globulina. La temperatura varia in funzione del fatto che si aggiunga o meno latte e/o

panna.

Il siero viene poi acidificato per ottenere l'affioramento della ricotta. Spesso, soprattutto con siero di latte di pecora, non è necessario acidificare.

La ricotta ha un sapore dolce, dovuto al lattosio presente nel siero, in misura variabile dal 2 al 4 per cento, in funzione del latte utilizzato.

Il contenuto in grasso varia dall'8% (ricotta vaccina) al 24% (ricotta ovina). Da un punto di vista strettamente nutrizionale, viene annoverata tra i prodotti magri (130-240 kcal/100 g, eccetto che non venga addizionata con latte o panna).

Esiste anche la ricotta salata o ricotta secca che è ricotta addizionata di sale per la conservazione e fatta essiccare. In molti parlano della mozzarella di Bufala ricca di colesterolo, invece non è così. Proprio per questo, qui di seguito riportiamo alcuni prodotti caseari con il relativo contenuto di colesterolo; ovviamente, i dati sono molto orientativi, perchè essi variano a seconda del metodo di dosaggio, ma la variazione, da una ricerca ad un'altra, è molto limitata.

Dalla nostra ricerca, abbiamo avuto i seguenti dati.

La mozzarella

è alternativa

alla carne e al pesce

Con una dieta con la mozzarella si dimagrisce e si fa il pieno di calcio e proteine. Inoltre, è un cibo veloce, venduto anche in molte forme e varietà (ciliegine, trecce, bocconcini ma anche in tantissime versioni light). Questo cibo è altamente proteico, quindi in grado di fornire minerali, sodio, ferro e calcio. La mozzarella è un piatto tipico della cucina mediterranea che si sposa con la pasta e le verdure di stagione, ma che può anche costituire un secondo piatto facile e veloce.

Segue a pagina 9/13

... più calcio nella mozzarella di bufala ...

“... Nelle diete, spesso, troviamo, tra i componenti base, la presenza del latte, ma anche la mozzarella di bufala, perché gustosa. La perdita di calcio, da parte delle ossa significa osteoporosi. Il calcio consente di prevenire questo problema tipico della vecchiaia, ma il calcio è utile anche nella giovinezza, quando il tessuto osseo, prima si forma, e, poi, si consolida.

Fino a circa 25 anni, infatti, le ossa si accrescono e si mineralizzano. Tra 25 e 30 anni si ha un periodo di consolidamento.

Dopo i 30 anni, non si riesce più ad arricchire le ossa con questo minerale. Comincia una fase di lenta perdita dei minerali contenuti nella struttura ossea...”



Il colesterolo nella mozzarella di Bufala è inferiore rispetto a tutti gli altri formaggi

Quantità di colesterolo	in 100 gr. di prodotto
Mozzarella	50 mg
Mozzarella di bufala	56 mg
Panna montata	76 mg
Parmigiano	91 mg
Pecorino romano	104 mg
Provolone	101 mg
Ricotta	32 mg
Ricotta di pecora	51 mg
Gorgonzola	70 mg
Pecorino romano	90 mg
Grana	109 mg
Feta (formaggio greco)	68 mg
Emmenthal	89 mg
Formaggio svizzero	92 mg

da preparare.

La mozzarella di Bufala è un alimento molto ricco di proteine animali di alto valore biologico, cioè facilmente assimilabili dall'organismo, per questo motivo rappresenta una valida alternativa alla carne o al pesce. È molto ricca di sali minerali (fosforo, sodio, ferro) e soprattutto di calcio.

La mozzarella è ricca di sali minerali come il fosforo, il sodio, il ferro e soprattutto il calcio, ragion per cui viene scelto e consigliato a grandi e piccini ed è un alimento amico della salute delle donne soprattutto in menopausa, quando le variazioni ormonali determinano un'accelerazione della perdita di calcio da parte delle ossa (osteoporosi).

Per prevenire questo problema nell'età matura, occorre fornire all'organismo scorte di calcio nella giovinezza, quando si costruisce il tessuto osseo.

Fino a circa 25 anni, infatti, le ossa si accrescono e si mineralizzano. Tra 25 e 30 anni si ha un periodo di consolidamento. Dopo i 30 anni, invece, non si riesce più ad arricchire le ossa di questo minerale e comincia una fase di lenta perdita dei minerali contenuti nelle ossa.

L'utilizzo del latte

Diversi tipi di latte possono esser uti-

lizzati nell'alimentazione umana, come quello di pecora, capra, asina, oltre al latte materno nel primo periodo di vita, ma in genere, quando si parla di latte si fa riferimento al latte vaccino.

Il latte è composto per l'87% di acqua, in cui sono dispersi proteine (3,3%) di alto valore biologico, grassi (3,6%) in prevalenza saturi a catena corta e facilmente digeribili, zuccheri (4,9%) rappresentati soprattutto dal lattosio, costituito da galattosio e glucosio.

Le vitamine presenti nel latte in quantità consistenti sono vit. A e caroteni, tra le liposolubili e la B1, B2, la vit. B12 e l'acido pantotemico, tra le idrosolubili.

Tra i minerali, particolare importanza assume il calcio, di cui il latte è la fonte principale (120 mg/100g) per la nutrizione umana, in quanto presente in una forma che è facilmente assorbita dall'organismo.

Normalmente, il latte lo si trova in vendita pastorizzato, con la dicitura "fresco", o a lunga conservazione UHT; le persone che seguono un'alimentazione ricca di latte e latticini possono ridurre il rischio di osteoporosi lungo tutto il ciclo vitale.

Effetti benefici sulla salute del latte e dei latticini

- Razioni ricche di latte e latticini contribuiscono a costruire e mantenere la massa ossea lungo tutto il ciclo vitale. Questo può ridurre il rischio di osteoporosi.

- Il consumo di latticini è particolarmente importante per la salute delle ossa durante l'infanzia e l'adolescenza, quando si costruisce la massa ossea.

Le razioni che comprendono latticini tendono ad avere una qualità nutrizionale più alta.

Apporto nutritivo del latte

- Il latte è uno dei pochi alimenti completi ed equilibrati, dal punto di



vista nutrizionale ed è la principale fonte di calcio e fosforo della dieta alimentare.

- Le proteine contenute nel latte e nei derivati (soprattutto caseina e lattoalbumina) sono proteine di elevate proprietà biologica, cioè che contengono nelle giuste quantità e nelle giuste proporzioni gli aminoacidi essenziali.

- Il calcio ha molte funzioni vitali per il nostro corpo, oltre a rinforzare le ossa: regolarizza il battito del cuore, mantiene normale il coagularsi del sangue, il funzionamento del sistema nervoso e la contrazione e distensione dei muscoli, che sono funzioni estremamente importanti.

- Nell'alimentazione mediterranea è il latte, insieme ai suoi derivati, ad assicurare la massima parte (circa il 70%) dell'apporto alimentare di calcio. Questo accade, sia perché il latte e i suoi derivati contengono notevoli quantità di calcio (per il latte, circa 120 milligrammi ogni 100 grammi di prodotto) e sia perché il calcio contenuto nel latte è, per il nostro organismo, particolarmente facile da assorbire e da utilizzare, contrariamente a quello presente in certi prodotti vegetali, in particolare nei cereali.

- Anche il fosforo è un altro importante minerale presente nei latticini. Svolge molte funzioni e fra queste

quella della costruzione e del mantenimento delle ossa e dei denti.

- Razioni ricche di potassio possono contribuire a mantenere una corretta pressione del sangue. I latticini, in particolare yogurt e latte, forniscono potassio.

- La vitamina D agisce nell'organismo per mantenere adeguati livelli di calcio e fosforo, contribuendo così a costruire e conservare le ossa. Il latte è una buona fonte di questo nutriente. Altre fonti comprendono yogurt e cereali da

[Segue a pagina 10/14](#)

Origine della ricotta

La ricotta bufalina viene prodotta, tutto l'anno, a livello locale da siero proveniente dalla lavorazione della Mozzarella di bufala, addizionato di latte di bufala.

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire "formaggio", ma va classificata semplicemente come latticino. Non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina, ma dalle proteine del siero di latte.



Un'alimentazione ricca di latte e latticini è positiva, gli eccessi creano sempre problemi

colazione.

• I latticini consumati nelle loro forme magre o a basso contenuto di grassi forniscono pochi grassi saturi.

Quanti latticini si possono consumare?

Quota benessere (QB) è la nuova unità di misura redatta dalla Sezione di Scienza dell'Alimentazione

» QB = Quantità Benessere

Per il latte la porzione di riferimento (QB) è 125 ml, pari ad un bicchiere di latte.

Si consiglia ogni giorno di consumare 2 QB di latte. Nella settimana, un massimo di 14 QB di latte.

• Acquistare la confezione con la data di scadenza più lontana che sicuramente rappresenta il latte di produzione più recente. Il latte fresco pastorizzato richiede la refrigerazione a 4°C, stiamo allora attenti che il negoziante conservi i prodotti alla giusta temperatura.

Bere il latte freddo o caldo è solo una scelta di gusto.

Questa certezza ci consente di utilizzare un alimento con una più elevata qualità nutrizionale.

E' noto, infatti, che più "energico" è il trattamento termico, maggiori sono le perdite a carico di alcuni nutrienti sensibili al calore (vitamine ed antiossidanti naturali, ad esempio).

Inoltre, anche l'aroma ed il gusto possono essere negativamente modificati dal trattamento termico, tranne che per gli UHT e gli sterilizzati che possono essere conservati a temperatura ambiente, ma solo fino al momento dell'apertura dei contenitori. Consideriamoli da quel momento un latte fresco, da conservare in frigorifero per 3-4 giorni al massimo.

Formaggi

Per meglio apprezzare le caratteristiche sensoriali dei formaggi sarebbe meglio estrarre dal frigorifero solo la quantità di formaggio che si pensa di consumare, lasciandoli a temperatura ambiente, per una buona mezz'ora, prima di servirli in

tavola, questo vale anche per la mozzarella.

Mozzarella

E' il latticino più venduto in Italia ed è veramente saporita! Parliamo della mozzarella.

La più pregiata è quella di Bufala campana, prodotta integralmente con latte di Bufala.

La mozzarella di bufala è un alimento DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Questa sigla è un riconoscimento molto importante ed è dovuto fondamentalmente al sapore inconfondibile della mozzarella di bufala.

Qualche consiglio

Qualche consiglio potrà essere utile per comprare e conservare al meglio la mozzarella.

• **Quando acquistate la mozzarella, chiedete mozzarella di bufala campana, se è quella DOP;**

• **Assicuratevi che la confezione sia integra ed abbia il marchio del Consorzio;**

• **Controllate sempre la data di scadenza e ricordate che una scadenza molto lunga implica l'uso di latte trattato per durare di più;**

• **Quando la portate a casa, evitate di riporla in frigo, perché il freddo tende a raggruppare i grassi, facendole perdere il suo tipico sapore.**

Ovviamente, non a tutto piace il latte oppure il "bevitore" è privo o carente dell'enzima lattasi e, quindi, ha difficoltà a digerirlo, per questo qui di seguito riportiamo la tabellina che consente di fare anche scelte diverse.

I latticini ed i formaggi come la mozzarella di bufala sono un ottimo alimento, come abbiamo scritto in altre pagine, per incamerare più calcio ed altri elementi nutritivi importanti per l'organismo.

Un esempio di consumo di latte e latticini

Gruppo Alimento	Alimento	Peso (in gr.)	Esempio	al giorno o settimanale e dieta di 2100 Kcal
Latte e derivati:	Latte/Yogurt	125	Un bicchiere o vasetto	2 o 3 al giorno
	Formaggio fresco o ricotta	100	Mozzarella, ricotta, ecc.	3 volte a settimana
	formaggio stagionato	50	Parmigiano, prosciutto, provolone, grana, cioccolato	

CONSIGLI PER LA NOSTRA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. "LA CONTADINA"

PER I PRIMI TRE GIORNI NON IN FRIGO
IMMERGERE LA BUSTA IN ACQUA A +18/20°C

DAL 4° AL 6° GIORNO
METTERE IN FRIGO A +4/6°C

PRIMA DI SERVIRE RISCALDARE
IMMERGENDO LA BUSTA IN ACQUA A +30/35°C per circa 15 minuti

Il Latte: trattamento termico e conservazione

Differenza tra i vari tipi di latte in commercio

In genere quando parliamo di latte parliamo di quello prodotto dalla mungitura delle vacche, se il latte viene prodotto da altri animali deve essere specificato (esempio latte di bufala, latte di pecora, latte di capra, ecc.).

Il latte che acquistiamo al supermercato è classificato in vari tipi, per cui qui di seguito ne diamo un'idea per consentire al consumatore una scelta più razionale ed utile alle proprie esigenze.

Latte Crudo

Per latte crudo si intende il latte che proviene direttamente dalla stalla, senza trattamenti termici e di confezionamento per cui in esso c'è la carica batterica per questo sui distributori viene scritto si consiglia la bollitura prima del consumo. In tutto questo però, con la bollitura casalinga, si raggiungono temperature più elevate e violente con un tempo più lungo e, quindi, la morte dei batteri, ma anche con la riduzione dell'apporto di vitamine e del gusto.

Latte Pastorizzato

Il latte pastorizzato è quello che somiglia molto a quello munto, viene trattato ad una temperatura di circa 70/72°C, per pochissimi secondi max 15, poi si porta rapidamente ad una temperatura non superiore a 6°C, in questo modo gran parte dei microrganismi vengono distrutti, mantenendo inalterato il gusto ed i principi nutritivi. La riduzione di vitamine è modesta. Per questa ragione va riscaldato a fuoco lento, ma non bollito. Infine va conservato in frigorifero a 4/6°C per la durata è di 3/4/6 giorni dalla data di confezione. Per avere un buon prodotto occorre un latte fresco, normalmente viene considerato fresco, quando il latte crudo viene sottoposto a trattamento entro 48 ore dalla produzione.

Inoltre il latte pastorizzato (sperimentato dal francese Pasteur) che subisce un trattamento più delicato, in questo modo, riesce a mantenere inalterato il gusto e l'apporto vitaminico che, rispetto a quello crudo non bollito, è ridotto in misura davvero irrisoria. Oltretutto la lavorazione della pastorizzazione consente anche di ridurre la quantità di grasso nel latte: Intero (3,5% di grasso), parzialmente scremato (1,55%) e scremato (0,1%).

Latte UHT - Ultra High Temperature

Il latte a lunga conservazione UHT - Ultra High (alta) Temperature - di durata prolungata, si tratta di un prodotto realizzato con un sistema di sterilizzazione che prevede il riscaldamento di un fluido a 135°C - 145°C, tra i 2 e gli 8 secondi, con vapore diretto oppure tramite scambiatori di calore. Le alte temperature significano l'inattivazione di batteri e spore, ma anche riduzione dei principi nutritivi. Esso viene conservato in contenitori già sterili a temperatura ambiente per 6 mesi, così come avviene con il latte sterilizzato.

Per il latte UHT, va detto, a differenza dello sterilizzato, che è molto simile al latte fresco, comunque ad onore del vero il latte UHT, come si accennava sopra, subisce una inattivazione parziale delle vitamine. E' possibile perdere fino al 50% la vitamina C, 30% quella B1 e B6 e del 50% della B12 e della B9 (acido folico) utile alla formazione dei globuli rossi ed alla sintesi del DNA e delle proteine. Buona anche per il funzionamento del sistema nervoso e degli organi sessuali.

Latte sterilizzato

Normalmente il latte sterilizzato viene sottoposto ad un doppio trattamento con il calore. Il trattamento termico consiste nel riscaldare il latte a 140-150°C per pochi secondi e, poi, messo in contenitori sterili e riscaldato una seconda volta 120°C per eliminare anche le spore e successivamente raffreddato per immersione in acqua fredda. Il fatto che esso sia conservato in contenitori sterilizzati e sigillato si può anche conservarlo per 6 mesi, comunque il suo sapore è di cotto ed una volta aperto va tenuto in frigorifero e consumato in pochi giorni. Il latte sterilizzato è più povero di quello pastorizzato per la perdita del gusto e per minor quantità di vitamine, proteine e sali minerali.

Latte microfiltrato fresco

E' paragonato al latte fresco pastorizzato. Esso è sottoposto alla microfiltrazione per eliminare i microrganismi che lo deteriorano fino al 99%, inoltre trattiene anche una parte di quelle particelle di grasso più grande ed in questo caso esse vengono pastorizzate separatamente a temperature superiori in modo da eliminare, quasi, la carica batterica, dopo questa parte viene rimescolata, al latte già normalmente pastorizzato, per accrescere il gusto. In questo modo abbiamo un latte fresco, ricco di sostanze nutritive ed una capacità di conservazione maggiore, anche fino a 11/12 giorni.

La mozzarella è un formaggio prelibato che viene da lontano. L'origine e le caratteristiche della Bufala italiana

Nel corso di degli ultimi anni sono stati in molti a cimentarsi sull'origine della mozzarella, come abbiamo riportato in altra parte di questo giornale.

Si attribuisce al periodo normanno, in particolare al XII secolo, tale evento, quando i monaci del monastero di San Lorenzo offrivano ai loro ospiti una "mozza ed un pezzo di pane".

Indubbiamente, la presenza della Bufala è dovuta ai Longobardi, ed anche all'influenza degli Arabi, legata alla presenza normanna, che portarono dall'India il bufalo di acqua, della specie "bubalus bubalis" (mammifero, ruminante della sottofamiglia del bovino, di origine dell'Asia e dell'Africa e che normalmente è addomesticato in India e nel Tibet, si dice che i primi esemplari siano giunti in Italia con le invasioni dei Saraceni, intorno al X secolo).

Da una ricerca del 2006, è emerso che in Italia i capi allevati sono circa 320 mila, di cui circa l'8% nel settentrione, il 19% nel centro e il 73% nell'Italia meridionale. In particolare, si calcola che 230 / 240 mila sono in Campania, oltre 40 mila nel Lazio, 6 mila in Puglia e in Lombardia poco più di 4 mila. In Campania, le zone con maggiore presenza sono il Casertano e il Salernitano. La Bufala mediterranea italiana presenta delle caratteristiche particolari; per esempio il suo sviluppo è tardivo e possiede 48 cromosomi, le femmine vanno in calore dopo 2 anni (2,5 - 3 anni), mentre i maschi ancora dopo, e possono riprodurre fino a 20 anni. I maschi, invece, già a 6 anni vengono messi da parte.

Come abbiamo già detto in questo giornale, si cerca di pianificare le nascite, in modo da poter avere maggiore produzione di latte nei periodi primaverili ed estivi; ciò per soddisfare la maggiore richiesta di prodotto, in particolare di



mozzarella.

Il bufalo di origine asiatico è quello che adesso si trova in Italia e in Europa. Un bufalo indiano adulto può pesare fra i 300 ed i 600 kg; Una delle specie denominata "Arni" pesa di norma il doppio, ossia fra i 600 kg per le femmine (che sono più piccole) fino a 1200 kg per i maschi, con un'altezza al garrese fino a 1,7 m.

Un'altra differenza fra le due specie (o sottospecie, a seconda dell'autore) sta nel fatto che il bufalo indiano domestico presenta un ventre arrotondato, che di solito manca nella forma selvatica pura, ed ha corna più corte e spesse, meno arcuate in dentro.

Grazie alla sua resistenza in ambienti umidi, il bufalo indiano (molto più adatto del bue a muoversi in zone umide e fangose) è stato scelto dall'esercito brasiliano come animale da soma, per missioni nella foresta amazzonica.

La carne di Bufala

Anche in Asia i bufali sono diffusissimi, come animali da soma; inoltre dal loro sterco si ricavano mattoni per le abita-

zioni, fertilizzanti ed addirittura combustibile per il fuoco. Dalla loro pelle si ricava cuoio di buona qualità.

Da secoli, questo animale viene allevato per il suo latte, utilizzato per fare mozzarella oppure caglio o yogurt: per questi scopi è stata selezionata una razza di bufalo da latte, chiamata murrah. La razza selezionata a tal fine, in Italia, ha ricevuto la denominazione di "Bufala mediterranea italiana".

La carne di bufalo ha qualità nutrizionali di gran lunga superiori ad altri tipi di carne; il suo contenuto calorico è inferiore a quello dei bovini, così come il contenuto di grassi.

La carne di bufalo è una carne rossa, molto tenera e succosa, grazie alla sua maggiore capacità di ritenzione idrica rispetto ad altre carni. Ma la sua caratteristica principale è un bassissimo contenuto di grassi saturi, a fronte di un elevato livello proteico e di una consistenza percentuale di ferro.

La sua digeribilità, il suo ottimo sapore ed il basso tenore di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto a bambini, anziani e sportivi.

I numerosi prodotti di carne bufalina sono tutti gustosi e sani, a partire dai tagli di carne fresca, fino agli insaccati più tradizionali e si prestano ad essere cucinati in ogni modo, dalle ricette di tutti i giorni fino ai piatti di alta cucina, senza perdere la loro tenerezza ed i loro pregi nutrizionali.

Animale longevo e forte, che non teme il caldo.

Quindi il bufalo - al di là di quello che pensa la grande maggioranza degli Italiani, secondo cui esso è buono solo per il latte, per cui viene allevato solo per questo - in tante altre parte del Globo viene considerato un buon animale, non solo per il latte, ma anche per il caldo.

La carne di vitellone di bufalo di 16 mesi è molto buona. Essa è ipocalorica, non supera le 130 Kcal per ogni 100 grammi di prodotto, meno della metà di quella di vaccino, inoltre ha più ferro, per questo è più rossa.

Il bufalo accumula il grasso all'esterno del tessuto muscolare, per cui c'è scarsa infiltrazione nelle carni.

La tecnica di allevamento non si discosta molto da quella già descritta, comunque in molti seguono lo stesso procedimento per l'allevamento dei vitelli bovini.

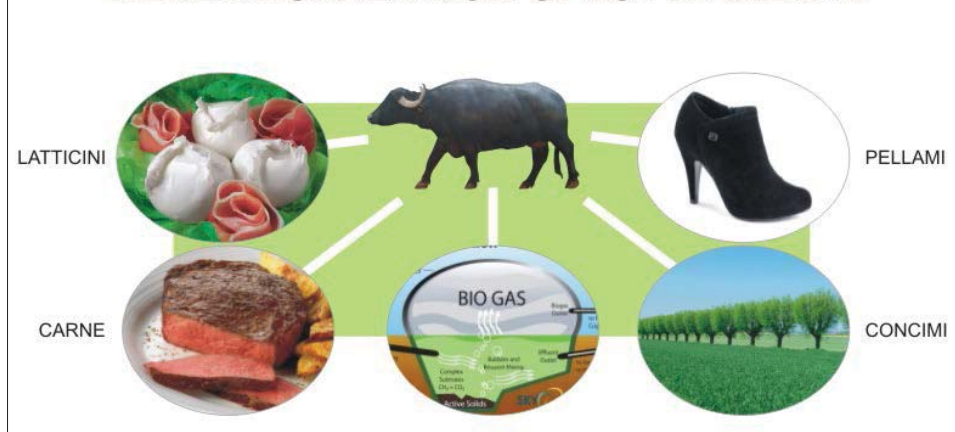
La carne bufalina risulta anche più succosa e tenera, rispetto a quelle di altre specie, perché contiene meno idrossiprolina e più acqua.

Fino adesso sono state ingiustamente trascurate le carni di bufalo che costituiscono un'ottima fonte di proteine.

Così come si legge nella rivista online "Medico e Paziente", solo di recente le carni di bufalo sono state oggetto di attenzione. Proprio per questo, riportiamo qui a fianco una tabella che chiaramente mette in evidenza che le carni di bufalo hanno minor contenuto di grasso e colesterolo, ma sono ricche di contenuto proteico e di ferro. Sempre dall'articolo del

Segue a pagina 12/16

DELLA BUFALA NON SI BUTTA NIENTE



Nel corso di questi anni, si è parlato molto del latte e poco della carne di Bufala, ricca di proteine e di ferro

periodico, emerge che da uno studio italiano, pubblicato sullo "European Journal of Clinical Nutrition (Giordano G, Guarini P e altri.), sono stati messi a fuoco gli effetti su alcuni parametri cardiovascolari di soggetti che hanno mangiato più carne di bufalo, rispetto a quella di bovino.

Il risultato, dopo un anno, è stato che su 300 adulti, divisi in due gruppi: il primo ha mangiato circa 600/700 g di carne di bufala alla settimana, riducendo quella bovina (passando da 500/600 g alla settimana a circa 30 g), il secondo gruppo non ha mangiato per niente carne di bufalo.

E' risultato che il primo gruppo ha mostrato, rispetto al secondo, una diminuzione significativa dei livelli ematici di colesterolo totale e di trigliceridi, è una risposta più netta allo stress ossidativo, rispetto a quella rilevata all'inizio dello studio.

Questi sono segnali significativi per ulteriori studi, che possono consigliare, per determinate patologie, l'introduzione nella dieta di carne di bufalo, accompagnata dalla riduzione di altre carni rosse. Oltretutto, ciò può migliorare anche alcuni parametri cardiovascolari, mantenendo un buon apporto di proteine e di ferro.

Pesa in media 5 quintali, partorisce un solo figlio (rari i casi di parto gemellare) e ha un periodo di gestazione di circa 10 mesi, con una lattazione di 270 /277 giorni.

Foraggio, fieno, mangime o materie prime costituiscono la base della sua alimentazione. Tutto questo ed altro ancora è la bufala.

La bufala era molto apprezzata, in passato, soprattutto come animale da lavoro. Ciò è avvalorato non solo



dallo **Statuto di Bagnoregio**, ma ciò è noto anche in epoca angioina: per il trasporto di macchine da guerra a Castellabate e di materiale per rinforzare le difese di Salerno furono impiegati proprio i bufali.

La loro particolare utilità fu un fatto talmente riconosciuto che, nel XV secolo, i feudatari del Regno Pontificio dovevano, per legge, destinare una parte dei possedimenti al pascolo di questi animali, gli unici in grado di poter trasportare in territori fangosi o accidentati i mortai ed i pesanti pezzi di artiglieria dell'epoca.

Diversi scrittori e poeti furono ispirati da questo misterioso animale, tra cui **Goethe, che, nel corso di una sua visita ai templi di Paestum nel 1787,**

annotava, "La mattina ci mettemmo in cammino assai per tempo e percorso una strada orribile arrivammo in vicinanza di due monti dalle belle forme, dopo aver traversato alcuni ruscelli e corsi d'acqua, dove vedemmo le bufale dall'aspetto d'ippopotami e dagli occhi sanguigni e selvaggi. La regione si faceva sempre più piana e brulla: solo poche casupole qua e là denotavano una grama agricoltura". Il poeta **Rocco Scotellaro** scriveva: "...ogni bufala ha un nome che è un versetto e i nomi di una mandria di bufale sono un poema..." (1940). Inizialmente utilizzato come animale da lavoro, per la sua rustica costituzione, divenne poi prezioso per la produzione di latte.

Solo a partire dal XV secolo risalgono le prime "bufalare", caratteristiche costruzioni in muratura, dalla forma circolare, con un camino centrale, dove si lavorava il latte di bufala per ricavarne provole, caciocavalli, burro, ricotta e, naturalmente, mozzarelle di Bufala.

CONFRONTO TRA I VALORI NUTRIZIONALI DI ALCUNE CARNI					
100 g	Proteine	Grassi (%)	Colesterolo mg	Calorie	Ferro (%)
• BUFALO	24	1.5	35	130	2
• BOVINO	22	19	80	280	1
• EQUINO	22.1	7	60	140	4
• AGNELLO	26	15	92	241	-
• POLLO	29	3	80	152	-
• STRUZZO	24	2	63	105	-

(Fonte: www.venetoagricoltura.it)

Dal sito della rivista **Medico e paziente** - medicopaziente.it/per-stare-sani/237-nuovo-stare-sani

La Bufala è citata anche nello Statuto di Bagnoregio

Il comune di Bagnoregio si trova in provincia di Viterbo. Il cosiddetto "Statuto di Bagnoregio" risale al 1373 ed in esso, oltre alla bufala, sono citate anche le terme che guarirono il re longobardo Desiderio.

Molti reperti archeologici mettono in evidenza che Bagnoregio esisteva già nel periodo etrusco.

Comunque, Bagnoregio, o meglio Bagnorea, nome più antico, risale al VI secolo d.C. ed è menzionata tra le principali sedi episcopali italiane.

Dalla ricostruzione storica, emerge che questo comune, dopo la caduta dell'Impero Romano, cadde sotto il dominio, prima dei Goti e dopo dei Longobardi. Solo successivamente finì sotto quello di Carlo Magno che lo conferì al Papato.



La Contadina si trova in 58 punti vendita in tutta Italia, comprese le Isole



Caseificio La Contadina



Altavilla Silentina (SA) - Via Falagato, 146

Altavilla Silentina (Sa)



Località	Via	Telefono
Altavilla Silentina	Via Falagato, 146	0828.987178 fax 0828.987398
info@contadina.it		www.contadina.it

Toscana



Località	Via	Telefono
Grosseto	Via Emilia, 2	0564 416569

Sicilia



Località	Via	Telefono
Messina	Viale Europa, 17/18	090 695729
Messina	Via Giuseppe Garibaldi, 220 (angolo piazza Juvvara)	090 49459

Lombardia



Località	Via	Telefono
Milano	Corso Sempione, 88	02 33103620
Milano	Via Novara, 224	02 40912560
Milano	Via Sardegna, 24	02 4981772
Milano	Via Montepulciano, 21 (angolo Viale Brianza)	02 67481349
Monza	Corso Milano, 60	039 2915094

Lazio



Località	Via	Telefono
Roma	Corso Francia, 115	06 33221382
Roma	Via Tuscolana, 959	06 7101272
Roma	Via Regina Margherita, 80	06 8555008
Roma	Viale dei Colli Portuensi, 239	06 58209771
Roma	Via Prenestina, 435/B	06 25210542
Roma	Via Cina, 90 (Angolo via Fosso del Torrino)	06 88541883
Roma	Circovallazione Appia, 105 (angolo via Numanzia 2/10)	06 45441215
Roma	Via Baldo degli Ubaldi, 297/299	06 39739555
Roma	Viale Jonio, 333/335	06 45505855
Latina	Via DonTorello, 59/bis	0773 240225

Marche



Località	Via	Telefono
S. Benetto del Tronto (AP)	Via Silvio Pellico, 27	0735 82129

Puglia



Località	Via	Telefono
Altamura (BA)	Via Bari, 17	080 3140030
Bari	Via Unità d'Italia, 104	080 5562833
Bari Poggiorsiano	Via C. Rosalba, 49/C (uscita tang. Poggiorsiano)	080 5613179
Brindisi	Via S.S. 7 Masagne, 2	0831 515708
Foggia	Via Natola (angolo viale degli Arlatari)	0881 615693
Lecce	Via Calasso, 2 (angolo viale S. Nicola)	0832 240045
Martina Franca (TA)	Via dei Lecci, 70	080 4855155
Monopoli (BA)	Via A. Pesce, 87 (strada x Castellana Grotto)	080 4107768
Taranto	Via Magna Grecia, 387 (angolo via Italia)	099 7724444

Veneto



Località	Via	Telefono
Verona	Strada Porta Palio, 34	045 8032530
Verona	Via Unità d'Italia, 377 (S. Michele Extra)	045 8920043

Emilia Romagna



Località	Via	Telefono
Modena	Via Emilia Ovest, 234	059 827311
Parma	Via Emilia Ovest 128/A (Loc. San Pancrazio)	0521 671992
Parma	Via Emilia Est 142/D (Arco San Lazzaro)	0521 481347
Rubiera (RE)	Via Togliatti, 2	0522 262716
Reggio Emilia	Via Gramsci, 98/A	0522 272584

Campania



Località	Via	Telefono
Altavilla Silentina (Sa)	Via Falagato, 146	0828 987178
Agropoli (Sa)	Via Langumero San Marco, 25	0974 824476
Angri (Sa)	Via dei Gotti, 189/191B (uscita autostrada)	081 5139001
Angri (Sa)	Via Nazionale, 97	081 5134789
Battipaglia (Sa)	Via S.S. 19 - Palazzo Mongavero	0828 300886
Battipaglia (Sa)	Via Variante S.S. 18 - Km 73 - Parco Santese	0828 308500
Campagna (Sa)	Via S.S. 91, n. 15 Località Quadrivio	0828 45402
Capaccio (Sa)	Via S.S. 18 Km 90 Località Cerro	0828 723769
Castellammare di Stabia (Na)	Via Cosenza, 80 (angolo viale Europa)	081 8721280
Eboli (Sa)	Via San Giovanni, 2	0828 367907
Mercogliano (Av)	Via Nazionale, 356 (località Torretto)	0825 680044
Nocera Inferiore (Sa)	Via G. Atzori, 84	081 5177762
Nola (Na)	Via Circovallazione Esterna, 117	081 8234450
Pompei (Na)	Via Lepanto, 321 (uscita Autostrada)	081 8636327
Pontecagnano (Sa)	Corso Umberto I°, 151	089 381282
Salerno	Via Irno, 106	089 232660
Salerno	Via S. Leonardo, 13 (uscita tang. Marina di fr. centro)	089 330834
Salerno	Via Pietro da Eboli, 1 (Angolo via Nizza)	089 238626
Salerno	Corso Vittorio Emanuele, 239	089 5647146
Salerno	Via Largo Sinno 1/B (Zona Carmine)	089 225274
Sarno (Sa)	Via San Valentino, 88	081 966406
Terzigno (Na)	Via Leonardo da Vinci, 326	081 8283125
Vietri sul Mare (Sa)	Via B. Croce, 106 (di fronte Lloyd's Baia Hotel)	089 212473

Franco (il capo Casaro): una buona mozzarella nasce dal buon latte, ma anche da una buona squadra

Oggi si può dire, senza ombra di dubbio, che "La Contadina" fa degli ottimi prodotti, perchè ha il controllo totale dell'intera filiera, dalla mungitura fino alla realizzazione della mozzarella, rispettando tutti i parametri fissati dall'esperienza casearia e seguendo con scrupolo gli organi di controllo sanitari. Alla base, i sapori e la qualità organolettica di un tempo



"La squadra"

Sono passati più trent'anni, ormai, da quando **Alfonso Di Masi**, papà del cavaliere **Alessandro**, di fronte al fatto che la produzione del suo latte di bufala aveva subito un ulteriore ribasso, decise di trasformarlo direttamente in mozzarella, il cosiddetto "oro bianco", dando vita a "La Contadina".

Da quella data, molte cose sono cambiate, come sottolinea **Franco Vitale**, capo dei casari dell'azienda altavillesse. Egli ci tiene a precisare che le tecniche e la modernità, da lui introdotte nella lavorazione del prodotto, sono servite per arricchire le tradizioni, conservando la lavorazione artigianale, nel rispetto della professionalità e della qualità, così come concepita da don Alfonso che, ancora oggi, rimane una "colonna" del Caseificio. Nella nostra cordiale chiacchierata, dice - tra le altre cose - **Franco**: « Mi preme dire che "La Contadina", nonostante i suoi 58 punti vendita ed i tanti dipendenti, è una grande famiglia allargata, dove si lavora < uno per tutti e tutti per uno >, rispettando soprattutto le indicazioni impartite da **Alfonso di Masi**.

Va pure evidenziato, però, che tutto questo è stato possibile grazie anche alle scelte manageriali di **Alessandro** che è stato capace di realizzare un'azienda moderna ed a dimensione umana, nel rispetto delle direttive di stampo artigianale del fondatore. Alcune volte - continua **Franco** - mi sembra di vivere un sogno: una squadra di collaboratori-casari di prim'ordine ed un apparato tecnico- organizzativo che vedono nel sottoscritto un'eccezione, così come avviene per un direttore d'orchestra. Ma in tutto questo, per me, il vero direttore d'orchestra è sempre e comunque il cavaliere **Alessandro Di Masi**>>.

Ma chi è **Franco Vitale**? 57 anni, ha iniziato a fare il casaro nel 1976, facendo esperienze in molte aziende casearie che, all'epoca, andavano per la maggiore. Entra a far parte della grande famiglia 25 anni fa. E' sposato con **Loredana Vairo**, ha due figli, **Tommaso**, 33 anni, e **Paolo**, 24. Entrambi hanno seguito le orme paterne e lavorano nell'azienda.

Abbiamo chiesto a **Franco Vitale** di raccontarci un po' in che cosa consiste il suo lavoro, facendoci illustrare, a grandi linee, un'attività ritenuta di alta specializzazione, quasi misteriosa, per certi aspetti.

<< Per la verità - esordisce **Franco Vitale** - oggi, realizzare un prodotto come il nostro, di alta qualità, nel rispetto di tutte le regole artigianali, usando attrezzatura di un tempo, è cosa da non credere. Ma è proprio così!

Tutto questo viene reso possibile anche grazie ad una fascia di mercato medio - alta, che cerca un'ottima mozzarella.

Caso inverso per un piccolo caseificio che, lavorando piccole quantità di latte (intendendo 4 quintali), può avere molti più problemi di un caseificio medio- alto.

Alcuni di questi cosiddetti "piccoli" hanno come riferimento proprio "La Contadina", tant'è che il "siero di innesto" vengono a prenderselo da noi. Ovviamente, non faccio nomi. Ciò si verifica, perchè da parte nostra c'è una conservazione "tecnicamente più accorta" che rende impossibile "l'acidificazione".

Con i controlli di temperatura automatici non si corre nessun rischio, ad incominciare dall'eventuale interruzione di energia elettrica che è garantita anche da un buon gruppo elettrogeno.

E' inutile che mi soffermi sulle negatività di un cattivo "siero di innesto", che va senz'altro a discapito della qualità.

Inoltre, "La Contadina" ha un'organizzazione che verifica quotidianamente, nel suo laboratorio, i contenuti del latte e dei suoi prodotti. Infatti, l'analisi al microscopio, consente di osservare milioni e milioni di batteri che, come un "esercito romano", sono presenti.

Ad una seconda osservazione, poi, si verifica come sono stati "spazzati via", senza alterare, però, la buona qualità del prodotto.

Il sottoscritto a "La Contadina" - continua **Franco** - è un "capo casaro" fortunato, perchè ha un'ottima squadra di casari.

Insomma, tutto è sotto controllo! Va anche detto che la temperatura gioca un ruolo importantissimo: infatti, già dal momento della mungitura, il latte passa, dalle mammelle delle bufale, direttamente alle vasche di refrigerazione, mediante tubazioni.

Il latte munto, controllato e ritirato direttamente da personale specializzato, una volta portato al caseificio, viene nuovamente ricontrattato e, prima di lavorarlo, filtrato per liberarlo da ogni impurità. L'organizzazione lavorativa di "La Contadina" è tale che esclude ogni forma di carica batterica.

L'avvio del processo produttivo della "Mozzarella di Bufala Campana Dop", all'insegna del mantenimento della freschezza e del rispetto delle tradizioni, incomincia sì dal latte, ma ci viene dato generosamente dalle bufale. Gli allevamenti bufalini del Caseificio "La Contadina" sono capi allevati ed alimentati con prodotti attentamente selezionati, derivanti dalle proprie terre.

Per esempio, se diamo da mangiare le arance, si ottiene un latte rossastro; se diamo da mangiare dei cavolfiori, avremo un latte con l'odore dello stesso.

Anche le aziende fornitrici vanno seguite passo passo, con controlli molto severi, proprio per assicurare al consumatore un ottimo prodotto. Il latte di una bufala ben curata e ben alimentata - evidenzia **Franco Vitale** - è il migliore prodotto per un'ottima mozzarella.

In tutto questo, non va trascurata la lavorazione della pasta; per quanto ci riguarda, è un'operazione manuale che ci consente anche di capire la qualità delle mozzarelle che stiamo realizzando. Con orgoglio, posso dire che "La Contadina", rispetto a grandi complessi, che lavorano solo attraverso delle macchine, e non conoscono la manualità dell'uomo, considera di grande importanza la manualità nella realizzazione del prodotto.

Il sottoscritto e gli altri casari lavoriamo a mano la pasta ad una temperatura che supera 90 gradi, ancora prima che arrivi l'acqua fredda.

In sintesi - sottolinea **Franco** - la mozzarella è come un bambino: quando nasce ha bisogno di attenzioni particolari e protezioni, per la sua definitiva maturazione.

Un'ottima mozzarella fa dimenticare che è un piatto freddo e anche d'inverno viene mangiata volentieri.

Durante l'estate, invece, basta una mozzarella e quattro pomodori e si mangia magnificamente bene. Tanto è vero che, durante questo periodo, la nostra produzione addirittura raddoppia.

Per arrivare a questo risultato, noi del Caseificio "La Contadina" realizziamo la cosiddetta destagionalizzazione, una tecnica di allevamento che garantisce il parto nei mesi della primavera- estate, ottenendo così una quantità di latte maggiore nel periodo in cui c'è più richiesta.

Tutto ciò significa facilitare anche il lavoro del casaro. Guai a coloro che devono lavorare latte congelato, perchè non solo è vietato per legge, ma è di difficile lavorazione e va anche a discapito della qualità della mozzarella.

Comunque, va detto che chi realizza tale mozzarella non può affermare di aver prodotto una DOP. Se lo fa, commette un reato!

La Mozzarella è uno di quei prodotti alimentari che più di tutti merita attenzione. Così facendo, il consumatore sa esattamente cosa sta mangiando e capisce la differenza, se non è una DOP.

La nostra è un'azienda - afferma **Franco Vitale** - che, nonostante sia tanto cresciuta, è rimasta ancorata ai meccanismi ed alla cultura dell'artigianato iniziale.

Il sottoscritto, in qualità di "capo casaro", si è imposto questi parametri della lavorazione della pasta a mano, seguendo dettagliatamente il lavoro di don **Alfonso Di Masi**, quando ha iniziato trent'anni fa. Tutto questo vale per me e per tutta la squadra che lavora con me.

Un fattore da non sottovalutare è che il Cavaliere **Alessandro Di Masi**, in questi anni, è riuscito a dare all'azienda un'organizzazione manageriale, tale da rispettare tutti i parametri di un artigianato manuale. Un'organizzazione che comporta il contatto sempre più diretto con **Alessandro**, per cui, parlare con il direttore commerciale non basta.

Il "suo metodo" funziona così bene che la mozzarella è ottima, sia ad Altavilla Silentina, luogo di produzione, come in tutti gli altri 58 punti vendita. L'organizzazione prevede un punto di riferimento certo e forte e qui, da noi, c'è!

Ognuno di noi, in questa azienda - conclude **Franco** - sa quello che deve fare e come lo deve fare, dai dipendenti ai casari. Ci troviamo tutti a vivere orgogliosamente in questa famiglia allargata, così come la chiama il nostro grande **Alessandro**>>.



Il capo dei Casari, Franco Vitale, con il direttore Nicola Nigro

Alessandro Di Masi: la mozzarella è soprattutto qualità e genuinità

Dopo questa ampia "panoramica" sul mondo del latte di bufala e, quindi, della Mozzarella Dop, incontriamo **Alfonso ed Alessandro Di Masi**, titolari di uno dei più importanti Caseifici in Campania, "La Contadina" che, con i suoi 58 punti vendita, distribuiti in tutta Italia incluse le Isole, è diventata un'azienda agro-zootecnica bufalina eccellente.

L'iter del latte di bufala, dalla mungitura al prodotto finito, non viene trattato qui, perché è già stato affrontato, in una discussione con il capo casaro, **Franco Vicale** a pagina 14/18.

La chiacchierata che abbiamo fatto con **Alfonso ed Alessandro Di Masi**, che qui di seguito viene sintetizzata, mira soprattutto a capire cosa c'è dietro una rara realtà, come quella della "Contadina".

Alessandro Di Masi - la mente che sta al vertice della piramide - esordisce chiarendo che l'organizzazione lavorativa è composta da tanti "mini" gruppi di lavoratori, così come avviene nei piccoli caseifici (un casaro ed un aiutante), per cui la lavorazione non solo è artigianale, ma in questo modo si conservano tutta la genuinità e le caratteristiche di un tempo.

A tal proposito, **Alessandro**, per darci un'idea più appropriata di come funziona la lavorazione artigianale allargata, ci fa l'esempio della bisticchiere:

<< Se devo arrostitire 50 bisticche, distribuite su un'unica bisticchiera, corro il rischio che alcune di esse si brucino, perché l'"arrostitore" non può badare, contemporaneamente, a tutte le bisticche. La soluzione, per avere un prodotto perfetto, è l'utilizzo di "quattro bisticchiere" più piccole,



per cui, ognuna contiene un certo numero di bisticche. Certo, mi occorrono quattro persone per seguirle, ma alla fine il prodotto sarà buono. Anche se impegno tre persone in più, sono certo, poi, di avere bisticche ben arrostate, non bruciate e, quindi, un prodotto eccellente. Così avviene con la lavorazione del latte di bufala: tanti tavoli di lavorazione autonomi che, alla fine, mi danno un prodotto artigianale, conservando in esso bontà e tradizione. Costa qualcosa in più, ma, di fronte alla qualità, non bisogna badare a spese, perché la mozzarella si mangia sempre. Se il prodotto non è di qualità, non lo mangi più.

Questo il principio al quale ci siamo ispirati, continuando così nel corso dell'incremento della produzione, senza mai dimenticare le origini.

Infatti, la lavorazione di oggi non si discosta da quella di oltre 30 anni fa. Tutta questa impostazione scaturisce da anni ed anni di impegno, professionalità e logica di un tempo, ma proiettati nel futuro. Questo per me è facile - sottolinea **Alessandro** - perché, fin da bambino, mi sono occupato in prima persona, prima delle vacche, poi delle bufale, dell'organizzazione della stalla, della mungitura e dell'alimentazione, per cui conosco sia come si produce un latte di qualità, sia come si produce una buona mozzarella.

Il fatto che il sottoscritto - continua **Alessandro** - conosca l'intera filiera produttiva, consente di avere un ruolo di sinergia e di supporto con tutte le maestranze impegnate nella produzione. Per esempio, in questo momento, se decidiamo di scendere

giù nel caseificio, sarei in grado di produrmi la mozzarella, realizzando una mozzatura perfetta che, poi, ti consente di portartela a casa e mangiarla tranquillamente, apprezzandone la qualità.

Ovviamente, aver fatto tutta la trafila nel circuito produttivo, nel corso degli anni della mia crescita (da ragazzino a persona matura), mi consente di essere al vertice della piramide organizzativa, ma anche di essere capace di definire l'alimentazione ed il benessere delle bufale. Non a caso, ho cercato di costruire nella nostra azienda di famiglia, ma soprattutto con i nostri fornitori di latte, un circuito che raggiunge il massimo della produzione durante l'estate. Tutto questo è stato possibile, attraverso un impegno comune con i titolari delle aziende fornitrici del latte, ma soprattutto con lo studio ed il confronto quotidiano con i veterinari. Ed è proprio per questo che oggi possiamo vantare questo ottimo ciclo produttivo del latte, con la massima produzione, soprattutto in estate. Quindi, per produrre una buona mozzarella, gustosa, saporita e di ottima qualità organolettica, ci vuole lavoro ed ancora lavoro, osservando un'onestà di produzione massima.

Oggi posso dire, con molto orgoglio, che abbiamo messo in piedi una macchina organizzativa quasi perfetta che vede in ogni comparto dell'azienda un punto di riferimento che, sinergicamente, si rapporta alla base. Tutti, qui, devono fare fino in fondo il proprio lavoro, ed al massimo delle loro capacità, per evitare che la "catena" organizzativa si blocchi. Comunque, nel corso degli anni, abbiamo di molto affinato questo sistema organizzativo e produttivo che, oggi, ci consente di dire che abbiamo un'azienda dalle



Una produzione di mozzarella "allargata" con latte di qualità, lavorato con regole artigianali

dimensioni ampie, mantenendo una produzione artigianale, con l'impegno di tanti gruppi operativi eccellenti che danno un po' vita alla famosa bistecchiera, di cui ti parlavo poco fa.

Comunque, non sempre tutto fila liscio, per cui il mio lavoro è sempre in aumento. Questo mio modo di fare diretto, di buon rapporto umano con tutti i dipendenti, fa sì che ognuno si senta autorizzato a chiamare

Alessandro per qualsiasi problema. E' anche successo che, alle tre di notte, sull'autostrada si sia bloccato un furgone e sia stato chiamato il sottoscritto, per la risoluzione del problema. Nonostante questi piccoli intoppi organizzativi, lavoriamo sempre per ottimizzare il tempo di chi sta a capo di un gruppo operativo o dell'azienda. Insomma, facciamo in modo che il tutto funzioni, così come dice un detto, "come un orologio svizzero".

Abbiamo realizzato, a tal proposito, un prototipo che si identifica nella nostra azienda, considerato un fiore all'occhiello. Si è creata una filiera di produzione del latte che deve essere al top con una buona programmazione della vita delle bufale, a partire dall'ambiente dove vivono, dall'alimentazione, dal ciclo di maternità, fino al suo completamento, in modo da ottenere un prodotto eccellente. Il principio è quello della mamma che, quando allatta un bambino, tutti le girano intorno, per far sì che essa goda di ottima salute, per poi dare il meglio alla creatura che sta crescendo>>.

In tutto questo, don **Alfonso Di Masi**, papà di **Alessandro**, evidenzia: << Il nostro latte è stato sempre di ottima qualità, non a caso, il caseificio a cui lo vendevamo, parliamo degli anni Ottanta, pur di mantenerci come clienti, lo voleva pagar a 100 lire il

litro, più degli altri fornitori. Fu proprio quell'atteggiamento che fece scattare in me l'idea di trasformare il mio latte in mozzarelle. Insieme ad un mio vicino di azienda, Giuseppe, pensammo di dar vita ad un caseificio che chiamammo: "La Contadina". I primi tempi non furono facili, ma poi decollammo. Successivamente, le cose sono andate molto meglio. Ma con il socio decidemmo di andare ognuno per proprio conto. Ed eccoci oggi, con un'azienda ben organizzata. Comunque, va detto che tutta l'organizzazione, quasi, perfetta, la si deve a mio figlio **Alessandro** che, grazie a Dio, è una mente, capace di sapersi ben rapportare con i nostri lavoratori ed i nostri punti vendita. E', come dicono oggi, un vero manager, sa ben fare marketing, non dimenticando mai i rapporti umani con chi gli sta vicino. Io cerco di dargli una mano, ma è poca cosa, rispetto a tutto ciò che fa lui>>.

In conclusione, chiediamo ad **Alessandro** di sintetizzare l'intera discussione e di soffermarci, anche se siamo ripetitivi, sui principali componenti della filiera, per ottenere una buona mozzarella di bufala, genuina e gustosa per tutti i palati.

<<La nostra politica sull'approvvigionamento del latte consiste nell'individuare aziende che sono in sintonia con la nostra. Cioè, ogni azienda deve fornirci latte di buona qualità per 365 giorni all'anno. Questo significa che deve essere rispettato uno standard di qualità tutti i giorni, senza nessuna scusante. In caso contrario, quel fornitore non può far parte della nostra filiera.

Cerchiamo, quindi, di avere sempre un rapporto con i produttori familiare ed amicale, facendolo sentire parte



integrante dell' "azienda madre".

Oggi possiamo dire, con orgoglio, che abbiamo un approvvigionamento di latte davvero di ottima qualità, senza falsa modestia ci possiamo considerare tra i primi, se non i primi, in qualità del buon prodotto. E' inutile sottolineare che, se non hai una "materia prima" buona, di qualità e di livello, non ci sono tecniche che possano fare miracoli. L'avanguardia di un ottimo prodotto è nell'eccellenza del latte di bufala. A tal proposito, fammi fare una precisazione, ma con questo non voglio offendere nessuno e nemmeno intendo criticare gli altri. Quello che mi preme evidenziare è che, avendo constatato le modalità di come operiamo noi di "La Contadina", il consumatore non può non apprezzarne la bontà, ritornando da noi volentieri sempre. Va detto che tutte queste accortezze e questo lavoro con le aziende produttrici, anche sui minimi dettagli, comporta un costo maggiore, ma sicuramente ne vale la pena, per il buon latte. Quindi, quando sento par-

lare che la mozzarella si compra anche a 6 euro e mezzo, penso che, sicuramente, ci sia qualcosa che non va.

Il calcolo è presto fatto: per fare un chilo di mozzarella ci vogliono quattro litri di latte: ciò significa circa sei euro! Come si fa a vendere il prodotto finito a 6,5 euro?

E, poi, non c'è il trasporto, la lavorazione, ecc.? Quindi, quando il costo è troppo basso, qualcosa c'è che non funziona, ovviamente, grava tutto principalmente sulla qualità>>.

Esplicitiamo, in conclusione ad **Alessandro Di Masi** la nostra impressione. Visitando la sua azienda, si vede chiaramente che ci troviamo di fronte ad una lavorazione artigianale, vera ed eccellente, una realtà in cui i valori umani sono fondamentali sia nell'organizzazione che nella lavorazione. Una grande squadra, unita in un'unica famiglia che, detenendo i valori di una volta, si proietta verso un continuo e costante successo, verso il futuro.



Uno dei punti vendita de "La Contadina"

Guida: Occorre un recupero del territorio alla vivibilità "normale", per salvaguardare circa 3 mila anni di storia e cultura



Via Magna Graecia, incrocio via Ferrovia e via del Tuffatore

L'Italia sarà mai un Paese normale? Le corporazioni continueranno ad essere così forti, nonostante la crisi? Forse sì, ma alla fine le risorse finiranno e il tracollo economico non risparmierà nessuno. Facciamo tutti un passo indietro, ovviamente non chiedendolo a coloro che stanno già sul lastrico.

Soprintendenze, un episodio inquietante. **Valerio Pontarolo**, presidente regionale dell'Ance del Friuli Venezia Giulia (Associazione dei costruttori), deve andare a giudizio, per le dichiarazioni rese nel corso di una conferenza stampa all'Associazione industriali di Udine, successivamente pubblicate da una rivista in cui avrebbe attribuito alla Soprintendenza ai Beni architettonici e paesaggistici della Regione Friuli Venezia Giulia un eccessivo rigore, nella valutazione delle pratiche autorizzative di competenza per interventi di natura edilizia. **Pontarolo** avrebbe riferito di una mole eccessiva di istanze autorizzative rigettate, in danno degli imprenditori edili

Non mancano poi, quasi mai, le prescrizioni, come a dire che i progettisti non sono all'altezza del loro compito o che non sono all'altezza nel decidere colori e materiali. Mi sia consentito di affermare forti perplessità su questo sistema delle autorizzazioni paesaggistiche, concentrando il potere sulle Soprintendenze di poter annullare i pareri espressi dalle commissioni ambientali comunali spesso motivando che non si inseriscono nel contesto paesaggistico. Basterebbe approvare un regolamento in cui venga specificato ai progettisti quali sono gli interventi che si inseriscono e quali non si inseriscono, quali materiali possono essere usati e quali



Emblematico, ad esempio, è stato il caso riguardante il Crescent a Salerno dove la Soprintendenza, dopo varie vicissitudini, ha espresso parere positivo con alcune importanti prescrizioni. Da qualcuno è stato definito uno "pseudoparere", dato sotto la minaccia della società costruttrice Crescent srl che preannunciava una richiesta di risarcimento per 50 milioni di euro e del Comune di Salerno che temeva di perdere i finanziamenti europei. Tutte le associazioni ambientaliste (Italia Nostra, il comitato No Crescent, ecc.) da anni si contrappongono all'edificazione di quello che considerano "un ecomostro", e dopo le prescrizioni della Soprintendenza qualcuno ha presupposto la presentazione di una nuova ipotesi progettuale.

A proposito della lettera indirizzata al Direttore:

Alla cittadina che ha inviato la lettera alla redazione, evidenziando il problema dei semafori all'incrocio tra via Magna Graecia (SP 276) e via Nettuno (SP 189), mi sento di dire che i semafori potrebbero essere sostituiti da una minirotaonda (diametro

Lettera in redazione

Qui di seguito pubblichiamo una lettera della signora Annamaria Dell'Aversana che abita in via Tuffatore a Capaccio Paestum. Al momento della pubblicazione non sappiamo se il problema è stato affrontato dall'Amministrazione e ciò è avvenuto siamo ben lieti di darne notizia nel prossimo numero.

Dell'Aversano scrive:

DELL'AVERSANO ANNAMARIA
Via del Tuffatore, 51
Capaccio /Paestum

AL SINDACO DI CAPACCIO
PIAZZA MUNICIPIO
CAPACCIO > PAESTUM

P.C. Al Sig. Direttore di "il SUD"
Via S. D'Acquisto, 62
84047 Capaccio Scalo

OGGETTO: richiesta di eliminare semaforo inutile

La sottoscritta, Annamaria Dell'Aversano, domiciliata alla Via del Tuffatore, 51, da diversi anni residente in Capaccio, chiede, gentilmente, al sig. Sindaco di farsi una passeggiata alla Via Magna Graecia con una breve sosta ai due incroci (con Via del Tuffatore e Via della Ferrovia) dove sono stati sistemati i semafori di cui all'oggetto, in questo modo si renderà personalmente conto della inutilità degli stessi e della perdita di tempo causata agli automobilisti. Per eliminare il disagio causato dai semafori per la lungaggine delle soste, basta sostituirli con un birillo luminoso, con lampeggio giallo alternato, posto su una pedana in muratura, rotonda di diametro max di m. 1,50, con la relativa segnaletica indicante il senso rotatorio obbligatorio.

Con osservanze
Sell'Aversano Annamaria

esterno compreso tra i 25 e i 40 m.) con colonnina luminosa centrale, tuttavia bisognerebbe verificare lo spazio a disposizione per poterne affermare la realizzabilità, pur tenendo conto del contesto molto particolare dell'area a ridosso della cinta muraria. A mio avviso, un tale intervento dovrebbe essere inserito in una risistemazione di tutta l'area che potrebbe prevedere addirittura una modifica sostanziale del sistema viario. L'eliminazione del tratto stradale lungo la cinta muraria potrebbe prevedere una nuova bretella stradale ubicata alle spalle dell'ex stabilimento Cirio che si andrebbe a raccordare in prossimità della stazione ferroviaria, dopo aver attraversato con un ponte il fiume Salso, come d'altra parte è stato già da tempo previsto dal vigente PRG redatto dal prof. **Airaldi**. L'errore è stato forse avallare il proget-

to che ha prodotto sia l'allargamento della sede stradale lungo la cinta muraria, a discapito del fossato, sia il parcheggio a ridosso dell'ex Cirio che non è mai entrato in funzione, probabilmente per i soliti cavilli burocratici o, come afferma qualcuno, per non danneggiare i parcheggi privati che sono presenti nell'area archeologica o a ridosso di essa. La speranza è che il nuovo strumento urbanistico comunale (PUC) possa prevedere, tra le tante soluzioni di riqualificazione e risistemazione del territorio, una soluzione migliorativa della viabilità di quell'area così importante e strategica in quanto a ridosso di un sito patrimonio dell'Unesco.

Prof. arch. Carlo Guida
Coordinatore del Comitato di Sviluppo di Capaccio Paestum, istituito da "il Sud"



to del settore, già gravemente colpiti dalla crisi economica, appellandosi ad una serie di dati statistici molto negativi. Il gip ha ritenuto quindi di ordinare alla Procura l'imputazione coatta, ordine cui il pm ha ottemperato, preparando un decreto di citazione a giudizio per l'ipotesi di reato di diffamazione. L'episodio è solo uno dei tanti che vedono contrapposti i costruttori e le Soprintendenze nelle varie Regioni italiane. Altrettanto preoccupante è la situazione nella nostra Regione, dove l'enorme discrezionalità delle Soprintendenze ai Beni architettonici e paesaggistici fa di continuo discutere gli addetti ai lavori. Spesso vengono anche fatte affermazioni molto gravi in cui si fa riferimento ad un sistema clientelare, per cui chi "ha santi in Paradiso" non ha problemi. Di certo, ci si stupisce a volte di decisioni favorevoli ad autorizzazioni paesaggistiche apparentemente impossibili, al contrario decisioni sfavorevoli ad autorizzazioni che invece sembrerebbero scontate.

colori utilizzare per gli intonaci esterni. In questo modo si farebbe chiarezza ma ovviamente finirebbe tutta quella discrezionalità che rende espugnabili tali "feudi di potere".



Area archeologica di Paestum: Anfiteatro

Qui giace l'altra metà

La lettera al Dirigente regionale, dott.ssa Luisa Franzese, poteva essere un'occasione, da parte del Direttore, di partire dal territorio e da un sito Unesco

La cultura di Paestum, un itinerario per essere al centro con una scuola al passo con i tempi

Una lettera senza nessun cenno di risposta. Forse, da parte del dirigente non è stata nemmeno letta, (forse in discordanza con quella che aveva scritto per i suoi collaboratori all'inizio dell'anno scolastico). Dal dire al fare ci passa, non il mare, ma il mondo intero, vista la sensibilità mostrata.

Dott.ssa Luisa Franzese
Direttore Generale
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

On. Stefania Giannini
Ministro dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

On. Dario Franceschini
Ministro dei Beni e
delle Attività Culturali e del Turismo

Dott. Maurizio Martina
Ministro delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

Professoressa Caterina Miraglia
Assessore regione Campania
Istruzione e Edilizia scolastica

Promozione culturale - Musei e Biblioteche

Professoressa Loredana Nicoletti
Dirigente scolastico

IIS IPSAR "Piranesi" - Capaccio Paestum

Istituto Comprensivo
e Direzione Didattica I e II Circolo
di Capaccio Paestum

Dott. Italo Voza
Sindaco di Capaccio Paestum

Oggetto: una riflessione collettiva sulle Scuole di PAESTUM (Patrimonio Unesco) - per un possibile polo di sviluppo sinergico: Scuola - impresa - territorio ed eventuale capofila per itinerari turistico-scolastici nazionali ed internazionali

Gentilissimo Direttore Generale,
quando ho pensato di indirizzarle la presente mi sono chiesto se le questioni che volevo sollevare potessero in qualche modo riguardarla.

Poi, mi è venuto in mente quello che Lei ha scritto nella lettera di saluto istituzionale, le cose che ha detto al Tg3 e quello che dicono - quotidianamente - il Presidente del Consiglio ed il Ministro della Pubblica Istruzione. Inoltre, visto il silenzio assordante delle istituzioni locali alle sollecitazioni passate (vedi link <http://www.giornaleilsud.com/?p=2229>), ho ritenuto giusto rivolgermi a Lei, in qualità di

La burocrazia e la funzionalità degli uffici di segreteria

... Si dice che, per fattori burocratici, soprattutto per gli uffici di segreteria, non si riesce ad utilizzare nemmeno la nuova struttura - sottoutilizzata - del "Liceo Piranesi" che potrebbe avviare ai problemi di spazio precedentemente evidenziati.

Che peccato, una scuola e tante chiacchiere, un'organizzazione sul piano tecnico-operativo non buona e, forse, condizionata dalla burocrazia....

Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania.
In parole povere: ho voluto gettare una pietra nello stagno, dicendo ad alta voce ciò che succede sul nostro territorio nel mondo della scuola ed anche per questo ho pensato di allargare la platea.

Come è noto a tutti, il nostro territorio è davvero qualcosa di speciale e diverso, visto che ospita un sito elevato a Patrimonio dell'UNESCO. Esso può rappresentare il punto di partenza per qualsiasi itinerario culturale che riguardi il mondo scolastico, perché l'unicità del MUSEO e della Zona Archeologica di PAESTUM, che non ha uguali al mondo, deve far riflettere un po' tutti.

Per questo motivo, averLa informata, prima ancora di pubblicare qualcosa in merito, ci potrà consentire di

Sono in molti i cittadini che vorrebbero una risposta:

...E' vero che l'Ente Provincia, proprietario dell'immobile, l'ha comprato direttamente dal Tribunale?...

pubblicare sul nostro giornale, cartaceo e web: <http://www.giornaleilsud.com/>, anche l'eventuale Sua gradita risposta.

Per una questione di elementare galateo, non entriamo nelle criticità dei suoi Predecessori che hanno considerato PAESTUM nemmeno alla stregua di tante altre località meno blasonate. Infatti, oggi abbiamo un'organizzazione scolastica sul territorio di CAPACCIO-PAESTUM che non rappresenta nessun punto di riferimento sia nella realtà nazionale che di quella del territorio regionale, riducendo il "Liceo di Paestum" ad un... Il tutto, può solo definirsi disastrosa.

A Posidonia, dopo circa 3 mila anni, ci sono ragazzini che frequentano ancora la scuola in un container.

Un'altra vicenda metropolitana. L'Istituto Alberghiero è allocato in un vecchio hotel dismesso che, oltre ad essere per "certi aspetti fatiscente" - non rispettando le leggi più elementari sulle barriere architettoniche, sulla sicurezza, con corridoi di 90 centimetri, ecc. - , a dire di molti, è anche "abusivo" perché sorge nell'area vincolata dei 1000 metri previsti dalla legge Zanotti-Bianco. Teoricamente, non si potrebbe mettere nemmeno una "cucchiaiata di calce", figuriamoci un eventuale intervento di ristrutturazione per adeguarlo alle norme che regolano gli edifici scolastici.

Ci risultano in questi giorni dei piccoli interventi edilizi, per sistemare, alla meno peggio, "l'albergo-scuola" per eliminare alcune evidenti storture. Una ristrutturazione vera e propria, per trasformare "l'albergo" in un ambiente idoneo ad ospitare una scuola sono difficili da fare, sempre per i famosi vincoli legati alla citata legge Zanotti-Bianco.

A conti fatti, è davvero abusivo l'ex Hotel?
Pensiamo che un progetto originale dell'Hotel dovrà esserci per forza; ma c'è?

E' vero che l'Ente Provincia, proprietario dell'immobile, l'ha comprato direttamente dal Tribunale?

Fare chiarezza in merito (non dimentichiamo che parliamo di un istituto educativo) è pure un problema didattico. A parlarne con insistenza ci sono anche gli studenti, i cui bisognerebbe, in primis, dare ascolto.

Darsi queste risposte potrebbe, tra l'altro, essere un modo come un altro per aiutare il Dirigente scolastico che, con tutta la sua buona volontà, ha le mani legate ed ogni giorno che passa deve "raccomandarsi a Dio", affinché non succeda niente. Sebbene le responsabilità sul fabbricato cadano indiscutibilmente sulla Provincia. Visto che parliamo di un Ente pubblico, le riflessioni sopra esposte meritano una risposta, in modo definitivo, anche per superare le limitazioni dettate dalla legge Zanotti-Bianco.

Non si può continuare ad avere una scuola con aule piccole, locali per il personale amministrativo piccoli ed inadatti. E nemmeno bisogna continuare pregare Dio che le istituzioni di controllo non vedano e non sentano, per evitare la chiusura.

Ancora. Si dice che, per fattori burocratici, soprattutto per gli uffici di segreteria, non si riesce ad utilizzare nemmeno la nuova struttura - sottoutilizzata - del "Liceo Piranesi" che potrebbe avviare ai problemi di spazio precedentemente evidenziati.

Che peccato, una scuola e tante chiacchiere, un'organizzazione sul piano tecnico-operativo non buona e, forse, condizionata dalla burocrazia.... Come vede, signor Direttore Generale, una sua personale riflessione (magari anche una nota scritta) con i responsabili locali, soprattutto sul piano burocratico, logistico e dell'opportunità, potrebbe mettere una "pezza" a tanto disastro, provocato in tanti anni. A ciò, se aggiungiamo la possibilità di dare il via a quel coordinamento territoriale e progettuale, che tanto manca, tra tutte le Scuole, gli Enti territoriali, in primis il Comune e l'imprenditoria, forse si potrebbe rilanciare anche la formazione, in un progetto sinergico scuola - impresa.

In effetti, l'idea che avevamo lanciato (un "Tavolo di lavoro", (vedi link <http://www.giornaleilsud.com/?p=2262>)) era proprio questo binomio scuola - impresa, a partire dagli imprenditori agricoli che avrebbero potuto beneficiare di studi e sperimentazioni concrete su meccanica, elettronica, ecc. per poi dar vita ad una filiera di prodotti di eccellenza di Paestum (i carciofi, la mozzarella, la rosa di Paestum, etc.), seguiti, secondo le specifiche competenze, con pieno coinvolgimento dall'Istituto Agrario, dal Liceo Scientifico e dall'Istituto Alberghiero, ovviamente anche con il coinvolgimento dell'Università.

Nel caso di Capaccio-Paestum sarebbe possibile creare una filiera agro-alimentare-culturale, con una porta, più che di una finestra, proprio sul tema CULTURA, guardando soprattutto all'ARCHEOLOGIA. Questo sarebbe importante non solo per Capaccio Paestum e per i Comuni limitrofi, ma per tutta la Regione Campania, visto il potenziale di visitatori all'anno (un tempo si parlava di 500/600 mila presenze



Dall'alto: il nostro giornale, il Direttore Franzese ed il Dirigente Nicoletti

all'anno, che oggi si sono dimezzate).

Pertanto questa nostra lettera è scaturita anche dai riferimenti della sua nota inviata agli operatori scolastici in occasione dell'inizio dell'anno scolastico 2014/2015.

In particolare:
... un momento socio-economico particolarmente difficile e delicato e la Scuola è, oggi più che mai, chiamata a svolgere il suo fondamentale ed insostituibile ruolo educativo e formativo....

... eterogenee realtà amministrative strettamente correlate all'area dell'istruzione e della formazione...

... tutti insieme si può camminare con dovizia di successi, i quali mai devono dimenticare i più deboli....

... Piena disponibilità al confronto ed al dialogo....

... Chiedo quindi la collaborazione di tutti e ad ognuno pongo a disposizione il mio sommosso ma sempre attento ascolto....

... "il sentiero si fa camminando"...

Nella sua lettera di saluto, è stato colto anche l'orgoglio delle sue origini meridionali (...in questa mia carissima regione di origine...), quindi, pensando ai disastri causati da tante chiacchiere e personaggi che si qualificavano come amici del SUD e che purtroppo tanti guasti hanno fatto, rendendo il nostro Mezzogiorno, quasi, invivibile. Adesso richiamandoci a lei... tutti insieme...iniziamo un nuovo cammino.

PROPOSTA CONCRETA E FINALIZZATA

Perché non fare di PAESTUM anche un punto di riferimento strategico SCUOLA-EUROPA?

Qui di seguito, riporto in breve un intervento, preso da "il Sole24Ore", di qualche mese fa, relativamente ad una dichiarazioni fatte, in un convegno a Ragusa, dal ministro della P.A. dell'epoca:

"Il Governo Nazionale ha rimodulato oltre 6 miliardi di euro dei fondi Europei 2007-2013 che non sono stati utilizzati e che possono essere destinati ad interventi immediatamente concreti nel 2014 soprattutto nel Mezzogiorno".

Non va dimenticato che già siamo in piena corsa per i fondi europei 2014-2020.

Inoltre, sempre lo stesso Ministro diceva:

"Si tratta di miliardi destinati ad opere infrastrutturali o interventi nei piccoli comuni per il restauro di beni culturali e soprattutto per la messa in sicurezza delle scuole. Oggi più che mai abbiamo bisogno di amministrazioni locali, comunali e regionali, che siano in grado di spendere e gestire al meglio le risorse stanziare per il 2014. Ci sono, vanno ben utilizzare, questo è il grande problema tutto italiano".

L'Istituto Alberghiero è allocato in un vecchio hotel dismesso

...che, oltre ad essere per "certi aspetti fatiscente" - non rispettando le leggi più elementari sulle barriere architettoniche, sulla sicurezza, con corridoi di 90 centimetri, ecc. - , a dire di molti, è anche gran parte "abusivo" perché sorge nell'area vincolata dei 1000 metri previsti dalla legge Zanotti-Bianco. Teoricamente, non si potrebbe mettere nemmeno una "cucchiaiata di calce", figuriamoci un eventuale intervento di ristrutturazione per adeguarlo alle norme che regolano gli edifici scolastici.

Come ben vede, dottoressa Franzese, le risorse c'erano, ci sono e forse ci saranno. Al contrario, quello che manca è la capacità operativa di saperli spendere, da parte di chi è chiamato a farlo.

Le scuole sono fatiscenti, le infrastrutture sono inesistenti, ma molti responsabili stanno ancora lì, alla finestra, a braccia conserte.

A questo punto, Lei si chiederà: che cosa si può fare ed in particolare la sottoscritta?

Tanto, se è vero come è vero che la Scuola, così come sostiene, con forza, il PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI (e per la verità ne è convinto anche il sottoscritto) è il fulcro della futura Italia, occorre con forza ed urgenza una nuova rimodulazione, partendo dai ragazzi e dai cittadini che sono la vera risorsa per una nuova classe dirigente, più sensibile e più responsabile.

Secondo me, la Scuola è davvero l'asse portante, se si pensa che attraverso di essa si parla ai giovanissimi ed ai giovani che sono la futura classe dirigente, e con loro si parla anche ai loro genitori, quindi, ai cittadini tutti: dirigenti, imprenditori, commercianti, ecc.

Inoltre non va dimenticato il corpo docente che è fatto di fior di professionisti che, spesso, sono parcheggiati e mortificati nella loro intelligenza, magari, per la presen-

Una finestra che coniuga cultura e sviluppo

... Nel caso di Capaccio-Paestum sarebbe possibile creare una filiera agro-alimentare-culturale, con una porta, più che di una finestra, proprio sul tema CULTURA, guardando soprattutto all'ARCHEOLOGIA.

Questo sarebbe importante non solo per Capaccio Paestum e per i Comuni limitrofi, ma per tutta la Regione Campania, visto il potenziale di visitatori all'anno (un tempo si parlava di 500/600 mila presenze all'anno, che oggi si sono dimezzate).

Pertanto questa nostra lettera è scaturita anche dai riferimenti della sua nota inviata agli operatori scolastici in occasione dell'inizio dell'anno scolastico 2014/2015....

za di un pugno di mediocri a capo di importanti strutture. A tal proposito, Le voglio raccontare un aneddoto. Un suo predecessore dispose un'ispezione per un dirigente e la sua scuola. Paradossi dei paradossi: il dirigente, per il periodo di ispezione, ogni mattina, andava a prendere, con la sua macchina, il funzionario e lo portava a Capaccio, a scuola. Si chiudevano nella presidenza e, poi, ritornavano a casa, come erano venuti.

Facendo appello al suo orgoglio di meridionale, faccia qualcosa. Anche se si tratti solo di una Sua riflessione scritta, su possibili suggerimenti o soluzioni pratiche, visto che le ho citati fatti anche organizzativi della scuola, in modo da indurre tutto il gruppo dirigente locale, giovani, genitori, imprenditori, ecc., ad un momento di riflessione sul patrimonio universale: PAESTUM che può essere punto di riferimento del suo apparato REGIONALE per un crocevia nazione ed internazionale, ciò anche per la definizione di itinerari turistico-culturali, legati proprio alla SCUOLA.

A livello territoriale, fino adesso, noi siamo stati inascoltati, se Lei agirà, come pensiamo, al massimo saremo in due, ad essere vittime dell'"assordante silenzio", ma, in questo caso, il peso sulla classe dirigente locale diventa un enorme macigno difficile da reggere. Grazie dell'attenzione, in attesa di positivo riscontro. Con cordialità.

Nicola Nigro

Hanno collaborato a questo numero:
FERNANDO IULIANO, TOMMASINA RIVIECCIO, CATERINA FARRO e CARMINE NIGRO

Radio Paestum è di nuovo con te 24 ore su 24

VUOI FAR CRESCERE LA TUA ATTIVITÀ?

ALLORA SCEGLI LA RADIO!!!

SCEGLI
RADIO PAESTUM
E SCOPRI ANCHE TU
IL NOSTRO MODO
DI FARE PUBBLICITÀ

la passione per la musica...



adv@radiopaestum.it - tel.: 339.17.93.023

Il suono delle tue
emozioni

90.2 fm



www.radiopaestum.it



Ascolta **Radio Paestum 90.200**
in collegamento anche via online
www.radiopaestum.it

Per comunicare notizie e fatti: Radio Paestum tel. 0828/723787 - 724579 fax 0828/724203

DA PAESTUM

www.italia2tv.it

Tv: Italia2 - canale 277 - sito

VISITA IL SITO: www.giornalesud.com

Hanno collaborato a questo numero per l'elaborazione ed etichettatura:
Fernando Iuliano, Caterina Farro, Carmine Nigro,
Francesca Di Perna, Angela Monzillo, Stefania Chirico,
Maria Rosaria Santomauro, Tommasina Rivieccio.