

■ Prima riunione nella sede dell'Associazione regionale allevatori Caciocavallo podolico, via al percorso per il riconoscimento della Dop

POTENZA – Si è svolta a Potenza nella sede dell'Ara di Basilicata, la prima riunione operativa delle associazioni di allevatori di Basilicata, Calabria, Campania e Puglia, finalizzata all'individuazione di un percorso condiviso che, grazie anche al supporto nazionale del Dipartimento Qualità Agroalimentare 'Dqa', possa portare al riconoscimento della dop, denominazione di origine protetta, al caciocavallo podolico. Prodotto con latte delle bovine di razza podolica allevate al Sud, il caciocavallo, rinomata eccellenza casearia, può rap-

presentare il punto da cui far ripartire l'intero comparto zootecnico del Mezzogiorno soprattutto nel settore dell'allevamento condotto al pascolo. "Un percorso non esente da criticità, ma capace di valorizzazione l'immagine e il valore di mercato di una produzione di origine zootecnica che aspiri ad ottenere il più prestigioso dei riconoscimenti a marchio europeo", ha spiegato il direttore del Dqa, Michele Blasi, presente alla riunione operativa assieme ai presidenti ed ai direttori delle Ara di Basilicata, Calabria, Campania e Puglia. "Per

ottenere una Dop – ha spiegato tra l'altro Blasi – occorre un lungo e minuzioso lavoro preparatorio, ed è anche importante poi, una volta ottenuta l'attestazione continentale, continuare ad operare per difendere e soprattutto promuovere l'economia e l'immagine del prodotto". Centrale sarà quindi il lavoro di squadra tra le associazioni. «Con la podolica – hanno ricordato il presidente ed il direttore dell'Ara Basilicata, Palmino Ferramosca e Giuseppe Brillante, promotori dell'iniziativa – abbiamo già delle e consolidate esperienze».

