

## La transumanza e le vacche podoliche

**Articolo di Vincenzo Garofalo** (da "Fuori dalla Rete" – Novembre 2014, Anno VIII, n.5)



Cos'è la transumanza, e perché ne parliamo su Terre del Lupo (e Palazzo Tenta 39, ndr)? Sono due semplici interrogativi, che ci aiutano a scoprire un tassello dell'enorme mosaico della cultura irpina. Iniziamo col rispondere alla prima delle due domande.

La transumanza è una migrazione animale, a cadenza stagionale, che porta animali di diversa taglia (ovini o bovini) a spostarsi da zone di pianura a zone di montagna, e viceversa. E' un aspetto della pastorizia comune a diverse aree del globo, diffuso sia in Spagna, che in Asia Minore, attraversando molte aree del Mediterraneo. Anche nella zona andina si pratica la transumanza.

Tipico elemento della transumanza è il sentiero che i capi e gli allevatori (i pastori) percorrono, solitamente in terra battuta, chiamati tratturi. Per quanto riguarda l'Italia, la transumanza è principalmente, se non unicamente, diffusa nelle zone appenniniche. Importantissima dal punto di vista economico in passato, la transumanza era pratica diffusa e nota, tanto da portare notevoli entrate alla dogana di Foggia, che tassava il passaggio lungo i tratturi dall'Abruzzo alla Puglia. Anche in Spagna numerose erano le entrate fiscali dovute alla tassazione della pastorizia.

La parola transumanza ha origini antiche, e vuol significare proprio attraversamento, transito sul suolo. Nel periodo primaverile si ha uno spostamento delle mandrie, o dei greggi, verso le montagne, mentre in autunno iniziano le operazioni di ritorno alle zone di pianura.

Perché ne parliamo su Terre del Lupo (e Palazzo Tenta 39, ndr) appare ovvio: tipica dell'Irpinia è la vacca Podolica, su cui spenderemo a breve alcune parole, e quindi ad essa collegata è la pratica della transumanza. Di origine asiatica, la vacca Podolica, giunse in Italia diffondendosi su quasi tutto il suolo nazionale, ma divenendo nel tempo razza tipica di solo alcune zone: Puglia, Campania, Basilicata, Molise e Calabria.

Razza praticamente rustica, appartenente all'elenco delle tipiche razze bianche italiane, oggi si trova solo nel Mezzogiorno, diffusa neppure su tutto il territorio, ma confinata ad aree ben precise. Una di queste aree è proprio l'Irpinia. La Podolica è un animale che produce carni di buona qualità, ma in passato era utilizzata per lo più come animale da lavoro, e difficilmente per la produzione di latte. Proprio la sua capacità di produrre latte, in quantità eccessive rispetto ai bisogni del vitello, pian piano ne è iniziata la mungitura che ha portato alla produzione, poi, del famoso caciocavallo podolico. La maggior parte degli allevamenti della vacca in questione è localizzata in zona di Montella e di Bagnoli Irpino, con circa 2000 capi.

Tipica produzione legata alla mungitura è il caciocavallo omonimo, la scamorza podolica e della "mozzarella" dell'entroterra irpino.

Questo articolo, però, non si ferma a una breve descrizione della transumanza e delle tipiche razze bovine allevate sul suolo provinciale, ma, grazie a un piccolo e interessante documentario prodotto e diffuso da UànmTv (vi abbiamo proposto altre volte video prodotti da questi ragazzi, il cui lavoro personalmente apprezzo particolarmente) sul famosissimo YouTube (a tal proposito vi invito a iscrivermi al canale ufficiale di Terre del Lupo – anche se non abbiamo ancora prodotto molti video).

Ma di cosa racconta precisamente questo documentario? Senza rivelarvi troppo anticipatamente, per non farvi perdere la magia delle immagini, del racconto e delle musiche, o della simpatia di alcuni personaggi che conoscerete durante la visione, provo a riassumervi brevemente gli elementi salienti. La transumanza, ovvero l'allevamento bovino allo stato brado, è una delle attività storiche della provincia, che purtroppo sta andando scomparendo per diversi motivi, uno fra tutti quello economico. In questa pratica, però, sono racchiusi, come in scrigno prezioso, tanti elementi della cultura e della storia locale. Perderli sarebbe un peccato! Perdendoci tra vacche dal vello bianco e grigio, che facilmente si incontrano percorrendo le strade dell'Irpinia recandosi al Laceno o a Serino, si percorre un viaggio incredibile. Il documentario, accompagnandoci per pascoli e monti, tenta – e ci riesce – di spiegare anche l'importanza per l'economia locale della pratica dell'allevamento podolico. La produzione di formaggi eccellenti, infatti, è a rischio – a causa di produzioni su larga scala, industriali e meno ricchi qualitativamente, ma a prezzi finali minori – nonostante le sue origini siano ancora intatte nella cultura pastorale irpina. Si potrà, infatti, scoprire come vien prodotto il prezioso formaggio, il caciocavallo, gustare con gli occhi il suo grasso e intenso sapore. Purtroppo, però, nonostante l'importanza di tale vacca e di tale tipologia di allevamento la diffusione di metodologie di allevamento intensivo ha messo a rischio la sopravvivenza del patrimonio culturale di cui si narra. Quindi non resta che augurarvi una piacevole visione del documentario, sicuro ne sarete affascinati, lasciandovi con una frase estratta dal documentario, che mi ha fatto sorridere: “Ci piace a stare sulle montagne (...), ci piace il provolone podolico, la carne podolica ... e il vino genuino, non ti piace pure quello?”.

---

## **IL VIDEO**

### **PERCORSO DI STORIA CULTURA E AMBIENTE**

<https://www.youtube.com/watch?v=P6HdNhWHCM0>