



Unione Europea

Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe  
nelle zone rurali*



**IRFOM**

# IL TERRITORIO DI RIFERIMENTO: LA FILIERA ZOOTECNICA

**PSR Campania 2014-2020 - MISURA 111 DRD 145/17  
Codice Corso n° C IV BN  
Titolo Corso: Allevamento bovino: innovazione di prodotto e di  
processo**

## Sommario

**1. Lo scenario nazionale - 2. Il contesto regionale – 3. La zootecnia da carne nel Sannio – 4. Le caratteristiche del settore in Provincia di Benevento 5. Le caratteristiche degli allevamenti: punti di forza e punti di debolezza .6. Qualità di processo e di prodotto. 7. Il vitellone bianco dell'Appennino centrale: "Marchigiana IGP"; 8. Descrizione del territorio di riferimento. 9. Pecorino Laticauda 10 Caciocavallo di Castelfranco**

### **1. Lo scenario nazionale**

Il comparto delle carni bovine italiane, dopo un periodo particolarmente difficile coincidente con l'emergenza mucca pazza, si caratterizza per una ripresa della domanda da parte di consumatori sempre più attenti alle problematiche inerenti alla sicurezza dei prodotti agroalimentari.

Da una dettagliata analisi delle rilevazioni statistiche ufficiali effettuate si osserva che il patrimonio bovino italiano è di oltre 5 milioni di capi.

Esso si caratterizza per una domanda dei consumatori sempre più di qualità e in cui la tracciabilità dei prodotti e la sicurezza alimentare siano elementi necessari dei prodotti acquistati. E' il caso di ricordare come, nel periodo della crisi della mucca pazza appena menzionato, un consumatore su tre ha di fatto abbandonato, seppure temporaneamente, l'acquisto di carne bovina rivolgendo la propria domanda verso consumi alternativi (altre carni, prodotti ittici, formaggi).

In tale contesto si è registrata, negli anni, l'espansione nel consumo di prodotti contraddistinti da marchi di qualità.

Il comparto dei bovini da carne si contraddistingue oltre che per il crescente interesse dei consumatori, disposti all'acquisto di produzioni di nicchia, soprattutto per le produzioni tipiche (DOP, IGP,) anche per il verificarsi di una intensa attività di ricerca orientata alla individuazione di sistemi di allevamento ed innovazioni tecnologiche volti a definire prodotti con elevati standard qualitativi. Tuttavia se da un lato vi è una maggiore richiesta di prodotti di qualità, che rappresenta senza alcun dubbio un punto di forza del settore, dall'altro si contrappongono elementi di difficoltà che tendono a moderare l'incremento del reddito per i soggetti coinvolti nella fase primaria della produzione.

Molto spesso, infatti, gli allevatori, svolgono un ruolo marginale nell'ambito della filiera, mentre il mercato è sotto il controllo di operatori commerciali e macellatori che "approfittano" dell'assenza dei meccanismi di coordinamento verticale.

Ciò comporta una compressione del reddito non irrilevante che si trasferisce su tutte le fasi del ciclo produttivo, coinvolgendo anche gli oneri della sicurezza e gli investimenti relativi ad essi.

## 2. Il contesto regionale

L'allevamento zootecnico è diffuso nell'ambito dell'intera regione Campania. Tuttavia appaiono evidenti alcune specializzazioni produttive in funzione di specificità territoriali, in parte dovute ai fattori che concorrono a definire l'ambiente fisico (aspetti pedologici, temperatura, pioggia, umidità), in parte dovute all'organizzazione aziendale ed all'insieme dei rapporti che si instaurano tra le diverse componenti dei sistemi economici territoriali.

Limitatamente al comparto bovino l'ISTAT - censimento agricoltura 2010 - rileva sul territorio campano 9336 aziende per un numero di capi allevati pari a 182.651.

Dai dati analizzati emerge, inoltre, che l'allevamento bovino si caratterizza per una uniforme distribuzione in tutte le province della Campania. Ciò a differenza del comparto bufalino<sup>1</sup>, caratterizzato per l'elevata concentrazione nelle province di Caserta e Salerno, sia in termini di aziende presenti, sia per il numero dei capi allevati.

Un particolare abbastanza significativo viene fuori dall'analisi della localizzazione dell'attività zootecnica in relazione alle zone altimetriche. Il dato indicativo emergente evidenzia, infatti, come più del 90% delle aziende campane ed oltre i due terzi delle consistenze bovine si trovano in collina o in montagna.

Dai dati dell'ultima indagine censuaria ISTAT, l'intero settore mostrerebbe una forte contrazione del numero delle aziende, - 39% e per quanto riguarda i capi - 14%. Tutte le province perderebbero, a tal proposito, un significativo numero di aziende interessate dall'allevamento di bovini, confermando la tendenza in atto di razionalizzazione del comparto sotto la spinta della riforma dell'OCM (organizzazione comune di mercato) di settore.

Il dato è rilevante per capire le dinamiche sul dimensionamento medio delle aziende che viene confermato anche dalla Banca Dati Nazionale Anagrafe Bovina. I dati che riportiamo sono estremamente indicativi in quanto aggiornati in tempo reale e danno l'immagine istantanea della evoluzione del settore. Essi vengono tracciati per verificare la consistenza delle aziende, per la denuncia dei capi alle ASL e per gli aspetti sanitari connessi compreso il sistema di tracciabilità obbligatorio.

| <b>ALLEVAMENTI E CAPI BOVINI IN CAMPANIA ANNO 2006 -2011</b>               |             |            |             |              |         |
|--|-------------|------------|-------------|--------------|---------|
| ANNO   | ALLEVAMENTI | DIFFERENZA | CAPI BOVINI | DIFFERENZA % |         |
| 2006   | 14.157      |            | 209.911     |              |         |
| 2011   | 11.603      | - 17,46%   | 183.414     | - 12,63%     |         |
| <b>ALLEVAMENTI E CAPI BOVINI IN PROVINCIA DI BENEVENTO ANNO 2006 -2011</b> |             |            |             |              |         |
| 2006   | 3.342       |            | 52.500      |              |         |
| 2011   | 2.712       | - 18,86%   | 45.985      | - 12,41%     |         |
| <b>Consistenza media capi Bovini per allevamento in Regione CAMPANIA</b>   |             |            |             |              |         |
|  | AVELLINO    | BENEVENTO  | CASERTA     | NAPOLI       | SALERNO |
| 2006   | 14,82       | 15,70      | 21,91       | 7,48         | 13,80   |
| 2011   | 15,80       | 17,58      | 23,31       | 6,27         | 14,76   |

- Banca dati nazionale anagrafe bovina, novembre 2012

<sup>1</sup> Le bufale sono concentrate nelle province di Caserta e Salerno, dove si allevano 260.721 capi in 1.406 aziende pari al 78% del totale nazionale.

Se la riduzione dei capi e delle aziende è un dato generalizzato, per le province delle aree interne della Campania, Avellino e Benevento, si ritrovano le produzioni ascrivibili alla I.G.P. (indicazione geografica protetta) Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, dove le prospettive future in termini di reddito sono senza alcun dubbio più rosee. Infatti, appaiono subito evidenti le specifiche potenzialità territoriali, per le aziende del comparto localizzate in provincia di Avellino e Benevento che possono vantare di redditi maggiori derivanti dalla produzione di carni valorizzate dal marchio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Un elemento di competitività da non sottovalutare, è la sempre più frequente alimentazione del bestiame con prodotti prevalentemente aziendali; in tal modo si contribuisce alla realizzazione di un prodotto con elevati standard qualitativi implementando nella stessa azienda l'intero ciclo produttivo del bestiame.

### 3. La zootecnia da carne nel Sannio

La zootecnia da carne in provincia di Benevento è praticata prevalentemente nelle aree del Fortore e del Tammaro, ed in modo comunque rilevante, nelle zone della valle Caudina e della Valle Telesina. Il totale delle aziende sannite interessate dall'allevamento bovino ammonta a 2995 unità per un totale di 50833 capi allevati con una media di 17,02 capi per stalla.

| <u>Razze bovine allevate in Campania</u> |         | <u>Razze bovine allevate in Provincia Benevento</u> |                 |
|--|---------|---|-----------------|
| Pezzata Rossa                            | 9.634   | Razze da Latte                                      | 12.789 (27,60%) |
| Bruna Alpina                             | 3.060   | Marchigiana   | 10.385 (22,41%) |
| Frisona                                  | 24.040  | Meticci   | 20.664(44,60%)  |
| Meticci /incroci                         | 78.504  | Altre Razze   | 2.491 (5,37%)   |
| Marchigiana                              | 13.139  |   |                 |
| Podolica                                 | 2.575   |   |                 |
| Agerolese                                | 381     |   |                 |
| Altre Razze                              | 52.081  |   |                 |
| Totale                                   | 180.715 | Totale  | 46.329 (25,6%)  |

- Banca dati nazionale anagrafe bovina, novembre 2012

### 4. Le caratteristiche del settore in Provincia di Benevento

Il comparto della carne è più nel dettaglio sulla produzione di bovini di razza Marchigiana - Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con marchio IGP ai sensi del Regolamento CE n. 2081/92 che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati del Disciplinare di Produzione - negli ultimi anni tale allevamento sta assumendo rilievo dal punto di vista economico e occupazionale, in tutta la provincia di Benevento, che risulta essere la prima in Italia per numero di aziende e seconda, dopo Macerata, per consistenza di capi. Tali aziende, nel volgere degli ultimi 5 anni hanno provveduto a realizzare ammodernamenti strutturali, introducendo innovazioni tecnologiche.

Le aziende interessate, come da tabella successiva, a questo tipo di allevamento sono circa 440, con una

consistenza di capi di 3.416 vacche, 1.007 giovenche manze, 3.256 vitelli e 55 tori e con un'incidenza di circa il 16,7% sul totale nazionale. Di queste aziende 224 hanno aderito al marchio IGP.

Attualmente la maggiore concentrazione della produzione zootecnica della Provincia di Benevento, e soprattutto di allevamenti di Marchigiane con marchio IGP, è localizzata nel Fortore: di qui la scelta di La scelta di svolgere il corso a San Giorgio La Molara.

| <b>CONSISTENZE MARCHIGIANA</b> |                   |               |              |                |             |                       |                   |             |               |             |
|--------------------------------|-------------------|---------------|--------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------------|-------------|---------------|-------------|
|                                | <b>31/12/2010</b> |               |              |                |             |                       | <b>31/12/2009</b> |             |               |             |
|                                | <b>Allev.</b>     | <b>Vacche</b> | <b>Manze</b> | <b>Giovani</b> | <b>Tori</b> | <b>Totali Animali</b> | <b>All.</b>       | <b>Diff</b> | <b>Vacche</b> | <b>Diff</b> |
| <b>AVELLINO</b>                | 64                | 367           | 108          | 350            | 4           | <b>829</b>            | 68                | -4          | 384           | -17         |
| <b>BENEVENTO</b>               | 440               | 3416          | 1007         | 3256           | 55          | <b>7734</b>           | 448               | -8          | 3291          | 125         |
| <b>CASERTA</b>                 | 29                | 374           | 71           | 232            | 9           | <b>686</b>            | 17                | 12          | 229           | 145         |
| <b>SALERNO</b>                 | 1                 | 6             | 5            | 7              | 0           | <b>18</b>             | 0                 | 1           | 0             | 6           |
| <b>TOTALE</b>                  | <b>534</b>        | <b>4163</b>   | <b>1191</b>  | <b>3845</b>    | <b>68</b>   | <b>9267</b>           |                   |             |               |             |

- DATI Associazione Regionale Allevatori Campania (ARAC)

Dai dati relativi alla provincia di Benevento è emerso che il Fortore, area interna della Provincia beneventana, fa registrare fenomeni di invecchiamento e spopolamento. A testimoniare il disagio, la perdita di uffici postali, scuole, presidi sanitari; l'assenza, inoltre, di opportunità occupazionali sta riducendo notevolmente il numero di abitanti con un rischio di collasso del sistema economico e con la contestuale sparizione di esercizi commerciali, grande supporto dell'economia locale<sup>2</sup>.

L'area, per sua caratteristica geo-morfologica e per le condizioni climatiche presenta una spiccata ruralità: la zona montuosa è caratterizzata da un'area boscata e da un'area più estesa che si è prestata nel tempo alla tabacchicoltura e alle produzioni cerealicole e foraggiere, la disponibilità di ampie distese di terreno e, quindi, la facilità di utilizzo per seminativi e pascolo ha agevolato nel tempo l'introduzione e lo sviluppo della produzione zootecnica (bovini e ovi-caprini da latte e da carne). Gli allevamenti risultano spesso l'unica attività economica possibile che contribuisce, fra l'altro, alla tutela dell'ambiente e al presidio del territorio, evitando così il degrado delle zone collinari e montane.

Gli allevatori di Marchigiane che hanno aderito al marchio IGP è emerso che il 51% degli allevamenti di bovini di razza Marchigiana, con marchio IGP, sono concentrate nell'area del Fortore, e di queste il 37,5% (84 aziende) in un unico comune: San Giorgio la Molara.

Tra i punti di criticità del sistema produttivo nel territorio di riferimento si riscontrano: la ridotta dimensione media degli allevamenti, con conseguente spostamento del rapporto di forza verso figure della filiera

posizionate a valle della fase di allevamento; l'età media elevata dei conduttori, anche se questa situazione in parte ridotta nell'ultimo decennio per l'attuazione di strumenti di politica agraria come il Programma Operativo Plurifondo - Campania Agricoltura 1994-1999 ed il Programma Operativo Regionale Campania 2000-2006, PSR 2007/2013, che tra le misure contenute prevedevano agevolazioni e contributi per l'insediamento di giovani desiderosi di intraprendere l'attività agricola. Infine, il sistema di tracciabilità di filiera, strettamente collegato alla commercializzazione del prodotto tipico, è di fatto, un sistema già collaudato nel circuito delle carni fresche protette; lo stesso processo, tuttavia, appena introdotto nelle aziende che provvedono alla produzione/commercializzazione di carni fresche non tutelate, necessita di ulteriori miglioramenti per il raggiungimento di un elevato livello di efficacia

## **5. Le caratteristiche degli allevamenti**

La forma di conduzione prevalente è quella diretta del coltivatore con l'utilizzo di manodopera familiare. Tralasciando le aziende senza terra e quelle con una superficie superiore a 100 ettari, scarsamente rinvenibili nella zootecnia sannita, ci troviamo di fronte alle seguenti evidenze:

- la prevalenza delle aziende coinvolte nell'allevamento bovino ha una dimensione compresa tra i 2 ed i 10 ettari
- un quinto del totale delle aziende ha dimensione compresa tra i 10-20 ettari;
- qualche centinaio di aziende zootecniche svolgono attività di allevamento su superfici aziendali compresa tra l'ettaro e 2 ettari;
- un significativo numero di aziende, pari a circa il 7% del totale, effettua l'allevamento su ampie superfici comprese tra i 20- 30 ettari;

Inoltre, il 60 % dei capi allevati si concentra in aziende con superficie compresa tra i 5 ed i 20 ettari.

Buona parte di questa superficie aziendale risulta impiegata per l'alimentazione del bestiame e per la realizzazione di cereali e foraggi.

Da quanto detto emerge quanto segue:

- l'attività zootecnica da carne nella provincia di Benevento è espletata in aziende con superfici più o meno ampie se correlate alle dimensioni medie di aziende con indirizzo produttivo diverso (olivicolo, viticolo);
- le aziende zootecniche sannite provvedono prevalentemente alla produzione di specie vegetali necessarie all'alimentazione del bestiame soprattutto per quanto riguarda il foraggio, riducendo di fatto l'approvvigionamento esterno di mangimi ed altre essenze.

**PUNTI DI FORZA:**

Presenza di allevamenti in aziende ove è garantito prevalentemente l'auto approvvigionamento alimentare;

Presenza di produzione tipica riconosciuta con marchio di valorizzazione IGP;

Tendenza all'aumento degli investimenti strutturali negli ultimi anni;

Presenza di sistemi di tracciabilità di filiera;

Esistenza di efficiente commercializzazione;

Fidelizzazione per i prodotti locali di qualità.

**PUNTI DI DEBOLEZZA:**

Ridotta dimensione media degli allevamenti quale ostacolo allo sviluppo delle produzioni e al miglioramento dei redditi degli allevatori;

Difficoltà di contenimento dei costi di allevamento in conseguenza dei vincoli sempre più restrittivi in tema di: benessere degli animali, inquinamento ambientale, uso di farmaci, trasporto;

Prevalenza di imprese di piccole dimensioni;

Elevata età media dei conduttori di aziende;

Scarsa capacità d'integrazione verticale.

**OPPORTUNITA':**

Presenza di una grande richiesta di prodotti (domanda) con elevati standard in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

**RISCHI:**

Tendenza alla riduzione del consumo di carne

## **6. CARATTERISTICHE DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE (I.G.P)**

L'indicazione geografica protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha origine nel 1982, quando, un gruppo di produttori del Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze italiane si muove con il fine di tutelare e promuovere la commercializzazione di carni di qualità. Il consorzio diviene, di fatto, l'organismo promotore del marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Gli allevamenti presenti in provincia di Benevento che concorrono alla produzione di carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono costituiti esclusivamente da bovini di razza marchigiana.

Dai valori osservati viene fuori una posizione di tutto rispetto della provincia di Benevento, sia in termini di allevamenti controllati, sia in termini di consistenze di vacche, giovenche manze, vitelli e tori.

Le Province di Macerata, Benevento, Teramo, Pesaro, Ancona sono, senza dubbio alcuno, quelle più rappresentate e in termini di importanza assoluta (numero di capi), e in termini di importanza relativa (numero di vacche).

Sempre in riferimento alle consistenze per la razza Marchigiana, se confrontiamo i dati della Provincia di Benevento relativi all'ultimo quinquennio, si constata a differenza delle altre razze bovine una sostanziale stabilità del numero di capi ed un aumento nel numero totale dei capi macellati iscritti al Libro Genealogico.

## **7. IL Settore Lattiero Caseario**

La situazione di mercato del latte negli ultimi anni in Italia è peggiorata con una forte riduzione del prezzo industriale. Il volume della produzione italiana non copre la domanda interna e ciò comporta transiti di importazione dalla Germania e dalla Francia e negli ultimi anni anche dai paesi dell'est Europa". L'esportazione verso l'Italia è favorita dai prezzi più alti della materia prima che si registrano nel nostro paese poiché circa il 45% del latte totale è utilizzato per la produzione di formaggi tipici Dop. "L'allargamento dell'Unione europea ha comportato l'apertura di nuovi mercati e il confronto con nuovi paesi produttori. In considerazione dei prezzi bassi alla stalla dei paesi dell'est Europa, questi ultimi sono un bacino di approvvigionamento di alcune grosse imprese italiane per l'acquisto di semi lavorati per i propri prodotti". Negli ultimi anni l'Italia ha importato latte, creme, yogurt e formaggi per 9 miliardi di chili in equivalente latte, ma non ne è noto l'utilizzo.

L'indicazione della reale origine è obbligatoria solo per il latte fresco, ma non per quello a lunga conservazione, per lo yogurt, i latticini o i formaggi non dop. I consumatori, dunque, credendo di acquistare un prodotto del territorio comprano invece un prodotto fatto con latte di ignota provenienza. La provincia di Benevento con 1.350 aziende produttrici di latte bovino, 58 mila tonnellate di latte e 18 caseifici è la prima provincia campana per numero di imprese, ma la situazione prezzi rischia di avere ripercussioni sull'intera filiera. "Rispetto alla produzione di latte in Europa l'Italia ha una piccola fetta di mercato. L'81% delle quote latte spetta al Nord Italia, il 7% al Centro e il 12% al Sud". La produzione in Campania è del 2,5%; Benevento raggiunge lo 0,56%. "Le aziende del beneventano sono, però, al terzo posto dopo Caserta e Salerno per le quote di latte consegnato. Ciò perché sono strutturalmente piccole".

## **8 Descrizione del territorio di riferimento: Il Fortore.**

Il Fortore beneventano è sicuramente la zona in cui maggiore è lo sviluppo della zootecnia, con produzione di latte sia bovino sia ovino.

Se si analizzano le singole realtà, si rileva facilmente l'alta presenza di bovini da carne e da latte (in tutto 2.800 capi circa) di Castelfranco in Miscano, dove si punta molto sulla zootecnia (e le aziende sono relativamente grandi rispetto alla media provinciale), ed anche l'alto numero di bovini da carne a San Marco dei Cavoti.

Eccezionale è il numero totale di bovini di San Giorgio la Molara, comune che possiede quasi il 10% dei capi bovini della provincia.

Quindi, il Fortore presenta un interessante sviluppo della zootecnia bovina con oltre 1.400 allevamenti (con in media 15 bovini ognuno); in questi ultimi anni, in particolare, si sta puntando molto sulla razza bruna, caratterizzata dalla capacità di produrre un ottimo mix tra qualità e quantità di latte.

Non a caso vi sono decine e decine di aziende che producono latte di alta qualità o sono dedite alla trasformazione casearia (un esempio su tutti è il "caciocavallo di Castelfranco in Miscano").

Se si considera la dimensione demografica, il Fortore risulta essere il territorio che presenta la più elevata percentuale di popolazione anziana, non solo nei confronti della provincia, ma soprattutto nei confronti della Regione e dell'Italia.

Infatti, con il suo 23% di popolazione anziana il Fortore surclassa ampiamente i dati provinciali (18%), quelli campani (12%) e quelli nazionali (16%).

Per quanto riguarda la struttura produttiva, essa è fortemente segnata dal settore primario, basti pensare che dei 15.035 occupati totali ben 6.158, ossia il 41% degli occupati, lavorano in agricoltura.

Le imprese del Fortore sono 5.683, di cui 3.614 attive nel settore agricolo (63,5%), 412 imprese sono industriali (7,2%), 418 sono addette alle costruzioni (7,3%), le imprese commerciali sono 765 (13,5%), infine 474 sono le imprese di servizi (8,5%).

Quindi, l'economia del Fortore è prevalentemente basata sul settore agricolo e, allo stesso tempo, non tanto l'industria quanto, soprattutto, i servizi sono poco sviluppati.

Infatti, in questa area si trovano 157 lavoratori agricoli ogni mille abitanti, con punte di 243 a San Giorgio la Molara, di 227 per Castelfranco in Miscano e di 205 di Paduli.

Nel complesso la Comunità Montana del Fortore fa registrare un tasso di disoccupazione (numero di disoccupati/forza lavoro) pari al 24%; dato elevato, ma inferiore a quello delle altre province campane e dello stesso capoluogo (a Benevento è di circa il 28%).

Delle 3.614 aziende agricole, 452 sono localizzate ad Apice e 525 a Paduli, mentre a San Bartolomeo in Galdo sono presenti 510 aziende e a San Giorgio la Molara 472.

Ciò che va subito sottolineato è che si tratta di una struttura produttiva caratterizzata per lo più da micro-aziende familiari: la media del Fortore è di 93 aziende ogni mille abitanti con solo due addetti, Molinara e Montefalcone in Val Fortore risultano avere in media aziende più grandi con oltre 5 addetti.

Le aziende in media hanno poco più di 10 ettari di superficie agricola utilizzata, anche se ancora Montefalcone presenta un valore superiore con 23 ettari in media a disposizione per ogni azienda. A tale proposito, va evidenziata la situazione di Castelfranco in Miscano che ha 227 aziende agricole ogni mille abitanti, anche se in media si tratta di aziende con 2 addetti; tuttavia in questo comune la superficie agricola utilizzata media per azienda è di 22 ettari: questo vuol significare che vi sono alcune aziende di dimensioni significative (anche con più di 40 ettari, come avviene per le aziende interessate alla filiera del latte di alta qualità). Altro dato importante è che il 90% della superficie agricola totale viene utilizzata per le attività produttive. In sintesi, il Fortore presenta una forte vocazione agricola con valori superiori alla media provinciale in termini di aziende, di superficie utilizzata e di addetti all'agricoltura ogni mille

abitanti. Innanzitutto, il Fortore è l'area con la maggiore quota latte media a comune, infatti si supera il valore di 1,4 milioni di chilogrammi. Quest'area è anche abbastanza omogenea, non vi sono, cioè, gli stessi scostamenti che esistono nelle altre zone tra comuni con elevate quote e comuni con quote più modeste. Questo dato ribadisce un fatto: il Fortore è un'area in cui la vocazione per il settore lattiero è molto diffusa, non a caso si sta provando a puntare su questa area per quanto riguarda la filiera del latte. E' necessario, dunque, creare sistemi di qualità (il cui costo non gravi solo sui produttori), accorciare la filiera, aumentare i controlli amministrativi e ampliare la comunicazione. "Il Sannio, nell'immaginario del consumatore rappresenta un ambiente incontaminato in grado di assicurare prodotti di alta qualità. Nonostante un'immagine positiva del territorio e di eccellenze enogastronomiche il prodotto locale non è facilmente distinguibile.

Gli unici due prodotti che godono di una certa distinguibilità sono: Il Pecorino Laticauda e il Caciocavallo di Castelfranco

## **9. Pecorino Laticauda**

Lungo il regio tratturo, antica via della transumanza degli armenti, che dalla valle del Sangro - attraversando il Molise, il Sannio - arriva sino alla piana di Candela si è sviluppata una tradizionale cultura pastorale in cui spicca la preziosa pecora di Laticauda. E' un ovino forte, capace di sopportare condizioni estreme di vita. Una qualità che ne caratterizza il valore produttivo e qualitativo. L'animale deve il suo nome alla caratteristica coda larga che conserva una vera e propria dispensa di grasso che gli permette di sopportare lunghi e stressanti digiuni.

A parte le carni (particolarmente apprezzate dai buongustai di ogni angolo del mondo) l'elemento di eccellenza di questo ovino è rappresentato dalla qualità del latte che viene trasformato in uno dei formaggi pecorini più gustosi mai prodotti. Il pecorino Laticauda è figlio di una tradizione locale antica di millenni, affinata nella continua contaminazione con le culture casare dell'Appennino meridionale. L'artigianato di caseificazione, nel fortore, è radicato. Produce ottimo caciocavallo e altri eccezionali formaggi tipici della tradizione locale tutti portati a maturazione con tradizionali e attente tecniche di stagionatura.

## **10. Caciocavallo di Castelfranco**

Formaggio a pasta filata, prodotto con latte proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni, da bovine in prevalenza di razza bruna, stagionato tradizionalmente in grotta. Durante il periodo primaverile-estivo i bovini vengono tenuti al pascolo. Durante questo periodo si ha la maggiore produzione, il prodotto è particolarmente pregiato grazie alle diverse essenze di erba dei pascoli delle quali si nutrono.

Quando, i pascoli terminano, l'alimentazione è basata soprattutto su foraggi e sfarinati di provenienza aziendale. Dall'alimentazione sono comunque esclusi gli insilati. La forma è sferoidale, la pezzatura di circa 2

Kg più comune fino a 10 Kg. La stagionatura va dai 45/60 giorni ad oltre sei mesi. La pasta è di colore giallo paglierino che tende ad accentuarsi con la stagionatura, con rare occhiature, al tatto semidura ed omogenea. Se poco stagionato ha un delicato profumo di latte, con il protrarsi della stagionatura spicca l'odore di erba-fieno. Al gusto, soprattutto con il protrarsi della stagionatura, escono fuori tutte le caratteristiche organolettiche: sentori di erba falciata, di fiori amari, di vaniglia e spezie e talvolta leggermente piccante. Dopo una prima asciugatura, che può avvenire in locali freschi tradizionali, non prima di 45/60 gg, viene stagionato nelle tipiche "grotte" dove si sviluppa un microclima ed una microflora favorevoli alla maturazione del caciocavallo a lunga stagionatura anche fino a due anni. Nelle "grotte naturali di tufo e pietra" i caciocavalli, legati in coppia, vengono appesi a "cavallo" su travi di legno. L'umidità oscilla tra l'80 e il 90% mentre la temperatura quasi costante tra il periodo invernale e quello estivo, oscilla tra i 10 ed i 15 °C. Il prodotto è ampiamente conosciuto.



Unione Europea

Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
*l'Europa investe  
nelle zone rurali*



OPSR Campania 2014-2020 - MISURA 111 DRD 145/17  
Codice Corso n° C IV BN  
Titolo Corso: Allevamento bovino: innovazione di prodotto e di  
processo