



Il caciocavallo di Ciminà: un formaggio a due teste

A Cheese 2011 il nuovo Presidio calabrese

La Locride comprende il territorio che dalla costa Jonica calabrese – la Riviera dei Gelsomini – si protende verso il Parco dell'Aspromonte, vero patrimonio di flora e fauna mediterranea. Tra le strette e suggestive vallate dell'Appennino calabrese, i centri risparmiati dall'emigrazione e dall'urbanizzazione feroce non hanno abbandonato l'agricoltura e l'allevamento mantenendo invariata la ricca biodiversità della regione e salde le antiche tradizioni alimentari. Su tutte la produzione del caciocavallo, formaggio per il quale il termine *antico* non è per nulla retorico, soprattutto in questa fetta d'Italia dove la contaminazione ellenica e balcanica ha introdotto secoli fa il *kaskaval*, una pasta filata presente ancora oggi in Macedonia e nelle isole dell'Egeo, riconosciuta con fondamento l'antenato del caciocavallo nostrano.

Il Presidio del caciocavallo di Ciminà

Presente in tutto il meridione, il caciocavallo è conosciuto in diverse versioni in base alla regione geografica di produzione. Le caratteristiche sono tuttavia molto simili tra loro: formaggio stagionato a pasta filata, forma tipica "a sacchetto", prevalentemente prodotto da latte vaccino. Le maggiori differenze le fanno i pascoli, il clima e il lavoro dei casari. A Ciminà (Rc), località dell'entroterra jonico a ridosso del Parco dell'Aspromonte, il caciocavallo è noto per essere chiuso da due nodi terminali in modo da creare altrettante testine, caso unico nel panorama caseario. Il latte è coagulato ancora in gran parte con caglio di capretto e gli aromi, dopo qualche settimana di stagionatura, acquistano sentori di sfalco, fiori gialli e nocciola. Solitamente viene consumato freschissimo destinandolo perlopiù alla griglia o in abbinamento ad altre pietanze. L'amministrazione comunale di Ciminà si sta impegnando per valorizzare questo prodotto tipico, non solo ottimo alimento dall'indiscusso valore qualitativo ma vero e proprio elemento portante della gastronomia locale. In quest'ottica di salvaguardia è appena nato un Presidio Slow Food, il terzo in Calabria, radunando una dozzina di allevatori per valorizzare il caciocavallo di Ciminà anche al di fuori dell'area di produzione e incentivare i produttori a proseguire nell'attività casearia nonostante le difficoltà ambientali ed economiche che investono il settore.

Cheese è l'occasione giusta per presentare il Presidio del caciocavallo "a due testine" e farlo conoscere fuori dai confini del territorio calabrese dove già riscuote un successo non indifferente. Il debutto nella rete Slow Food è previsto nel corso della manifestazione insieme a un'altra *new entry* nel panorama dei prodotti con il marchio dei Presidi italiani: il latte nobile dell'Appennino campano. Alla conferenza d'introduzione, in programma venerdì 16 alle ore 11 presso la Chiesa di San Rocco, partecipano rappresentanti dei casari di Ciminà, dell'amministrazione comunale e membri del comitato scientifico di Slow Food.

Area di produzione: Comune di Ciminà (Rc)

Responsabile Slow Food del Presidio: Francesco Foti, tel. 347 7844145 francesco.foti@unirc.it

Referente dei produttori del Presidio: Nicola Polifroni, tel. 320 7197429 nicolapolifroni@tiscali.it

Ufficio Stampa Cheese

Slow Food: Elisa Virgillito, +39 0172 419666, e.virgillito@slowfood.it

Segreteria: Francesca Barengo, +39 0172 419653, f.barengo@slowfood.it - fax +39 0172 419725

Città di Bra: Raffaele Grillo, +39 0172 438278, urp@comune.bra.cn.it

www.slowfood.it - www.comune.bra.cn.it