

Agricoltura e Zootecnia

LUCIANO MAIRO - Salerno

Da un punto di vista agricolo il Cilento è terra di olivi, boschi, pascoli e cereali.

Un territorio, quindi, caratterizzato da coltivazioni estensive e da allevamenti bradi.

Ma a guardare bene, ad entrare nel chiuso mondo rurale di questa regione, si potranno scorgere interessanti realtà produttive e, tra queste, sicuramente, le coltivazioni di fico, di castagno da frutto, del fico d'india, della coltura dell'uva da vino che oggi, col nome appunto di "Cilento", è valorizzata con la Denominazione d'Origine Controllata.

In limitate aree di fondo valle, nelle piane alluvionali dei fiumi cilentani (Alento, Lambro e Mingardo, e sinistra idrografica del fiume Sele) va segnalata la presenza di una agricoltura più produttiva ed intensiva, contraddistinta da colture orticole da pieno campo e protette (cioè sotto serra) quali il pomodoro, la fragola, il finocchio, il carciofo, ed altre. Tra le colture frutticole va ricordata quella del pesco, del melo e del pero, mentre, nel comparto zootecnico, è l'allevamento bufalino, con il suo tipico prodotto trasformato (la "mozzarella"), a fare la parte del leone.

Ma è l'olivicoltura la regina dell'agricoltura cilentana. Gli ampi oliveti che digradano verso il mare, lungo la statale costiera nei pressi di Pisciotta, possono essere considerati come un simbolo della cultura rurale di questi luoghi, che si manifesta in pieno nella varietà "Pisciottana" un albero molto alto e di

maestosa chioma, che morfologicamente quasi si confonde con il nobile leccio.

L'olio, che da esso si ricava, entra a pieno titolo tra gli elementi principi della dieta mediterranea, che nel Cilento, agli inizi degli anni cinquanta, fu teorizzata dal cardiologo Paul D. White e dal fisiologo A. Keys. Anche la coltura del fico qui vanta gloriose tradizioni. La sua forma, come del resto quella dell'olivo, fa parte integrante del paesaggio collinare cilentano. Il frutto, opportunamente essiccato, è uno dei prodotti di punta della piccola industria locale di trasformazione. La varietà maggiormente coltivata per l'essiccazione è la "Dottato" che, in quanto a bontà, pare non trovi rivali in tutto il bacino del Mediterraneo. Così infatti il prof. Vallese, agli inizi del nostro secolo, descrive il frutto di questa varietà: "ha un'epidermide verde-giallastra, tendente al giallo canarino, quasi lucida a maturazione completa; polpa bianco giallastra, abbondante e sugosa; nella sua parte interna sono impiantati numerosi fiorellini carnosissimi, nuotanti in uno sciroppo color miele roseo, che va sempre più impallidendo con l'inoltrarsi della maturazione; semi assenti; sapore gradevolissimo molto dolce".

In collina ed in montagna l'agricoltura cede il passo alla zootecnia, spesso praticata con antiche consuetudini di allevamento libero di bovini, caprini ed ovini. Significativa la presenza di una razza bovina autoctona, detta "Podolica", la cui consistenza numerica, lungo tutto l'Appennino meridionale peninsulare, viene stimata in 130 mila capi. Le caratteristiche di questo animale sono l'eccezionale capacità di adattamento in ambienti particolarmente ostici e l'attitudine ad utilizzare anche quei pascoli che, per la loro scarsa qualità, non potrebbero trovare altra destinazione. Il latte che da essa si ricava è la base per la produzione del rinomato formaggio detto "cacio-cavallo".

