

# La Potenza del *Saper Fare*

---



*Carmelina Colantuono*

---

*“...vedi un pastore che passa con il suo gregge e senti un desiderio di liberarti di tutto quello che di artificioso ti circonda e di partire, di andare per strade polverose con la solida e vecchia terra sotto i piedi e l'ampio e vecchio cielo sopra la testa e respirare aria che sa di aria vera e vedere nuvole e vaste distese di terre ed erbe e fiori...”*

tratto da G.Bini – V.Vicquery *“Fame d'erba”*

# Transumanza



## La Potenza del *Saper Fare*

---

Tracciati che attraversano le pianure e valicano le montagne, sfruttando i punti più complessi del territorio e scegliendo di volta in volta con abile intuito le zone più sicure e remunerative per la percorrenza, la sosta, la presenza d'acqua e i ripari.

Millenni la pastorizia nomade ha rappresentato per l'uomo la sua stessa sopravvivenza.

Oggi, la transumanza, questo stretto connubio tra uomo e territorio, è il segno distintivo del “Saper Fare” molisano, del saper trasformare la forza della tradizione nel successo del presente.

L'Azienda Colantuono, da quattro generazioni, con metodi rigorosamente tradizionali ha sviluppato il settore agro-zootecnico, allevando allo stato brado oltre 500 capi bovini che garantiscono all'Azienda il 100% del latte lavorato.

All'allevamento stanziale o alla monticazione, l'Azienda preferisce la pratica della transumanza a lungo raggio: 180 km di tratturo percorso a piedi, dai pascoli molisani alle pianure pugliesi, garantiscono al bestiame un'alta qualità di vita dettata dal susseguirsi delle stagioni e dai ritmi della natura.

Tutto ciò costituisce una vera e propria filiera che segue l'iter di produzione dai campi al prodotto finito, legando sempre di più il proprio lavoro al territorio.

Il segreto dell'azienda Colantuono è la preservazione della vecchia razza podolica, specie autoctona ormai in estinzione.

Carattere distintivo della razza podolica è la bassa produzione di latte, dalle altissime qualità organolettiche, eccellenti per il processo di caseificazione e anche le carni risultano pregiate soprattutto per la loro sapidità.

Fiore all'occhiello della produzione è il caciocavallo podolico, formaggio che trova la sua esclusività e prelibatezza nella combinazione di alcuni fattori imprescindibili: pascolo, clima, ambiente pulito, lavorazione a latte crudo nel legno, flora microbica e stagionatura in grotte naturali.

---

# Transumanza



## La Potenza della *Saper Fare*

---

Altro prodotto d'eccellenza è la manteca, poco conosciuta anche se di antichissime origini: un cuore di soffice ricotta racchiuso da una delicata pasta filante abilmente lavorata secondo le più antiche tradizioni. Prodotto che ha contribuito alla valorizzazione della produzione lattiero-casearia del territorio molisano e dei tratturi: la bontà, l'originalità e la qualità della manteca hanno consentito all'Azienda Colantuono di essere premiata nel 2013 dal Gruppo del Gusto della Stampa Estera presso Eataly a Roma.

Grazie all'attività promossa e a un importante partenariato transnazionale d'Europa – costituito dalle regioni Molise, Abruzzo, Puglia, Campania e Basilicata e da altre regioni di Spagna, Francia, Portogallo, Grecia e Svezia – l'Azienda Colantuono partecipa a un progetto di candidatura delle VIE e della CIVILTÀ della TRANSUMANZA come patrimonio materiale e immateriale dell'UNESCO. Lo scopo è la valorizzazione e la rivitalizzazione delle aree montane e rurali su cui insistono i tratturi e le vie verdi d'Europa, luoghi da riscoprire per promuovere uno sviluppo sostenibile del territorio.

