

Libreria Vitanova

Un Premio dedicato a Lucio Rufolo

La libreria Vitanova organizza un Premio di narrativa prevalentemente umoristica intitolato a Lucio Rufolo, il medico-scrittore scomparso nel luglio scorso e rivolto ad autori di romanzi e racconti già editi in formato cartaceo, tra il 2016 e il 2019. Il Premio sarà in denaro da assegnare al concorrente più votato dalla giuria composta dagli scrittori Edgardo Bellini, Pino Imperatore, Raffaele Messina, Gianni Puca, Aldo Putignano, Mauro Giancaspro, e dal titolare della libreria Vitanova Salvatore Landolfi. Il segretario e organizzatore del Premio sarà Piero Antonio Toma. Gli autori dovranno inviare entro e non oltre il 20 ottobre per posta o per corriere, 7 copie del proprio libro, accompagnate da un breve curriculum, dal recapito e dal numero telefonico, al seguente indirizzo: segreteria Premio letterario Lucio Rufolo - Libreria Vitanova, viale Gramsci, 19 - 80122 Napoli. La cerimonia di premiazione si svolgerà sabato 21 dicembre alle 18. Tutti gli autori partecipanti saranno informati dell'esito della giuria 15 giorni prima della premiazione. Ogni comunicazione verrà pubblicata sul sito della libreria Vitanova, sui media, e sulla pagina Facebook. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria del Premio, tel. 081 19500886 - 348.3338008, oppure libreria.vitanova@libero.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA STORIA

Il formaggio dei record in un paese del Cilento

«La Tenuta Bianca» ad Altavilla Silentina ha vinto l'Italian Cheese Award 2018 per l'Annutolo, un prodotto fresco di bufala. E adesso punta al titolo mondiale

di Raffaele Sardo

«Produciamo il miglior formaggio fresco di bufala d'Italia, l'Annutolo», e ne siamo orgogliosi». Salvatore Di Masi, 28 anni, agronomo forestale e zootecnico con una specializzazione in nutrizione animale, parla dell'azienda di famiglia, «La Tenuta Bianca», una formaggeria artigianale ubicata ad Altavilla Silentina, in Cilento, nel cuore della Piana del Sele. L'azienda ha vinto l'Italian Cheese Awards 2018, che è il primo concorso nazionale di formaggi. Ma il traguardo più grosso è a portata di mano: «La tenuta bianca» è tra i 10 candidati italiani al «World Cheese Awards», primo concorso mondiale di formaggi, che si terrà a Bergamo, il 18 ottobre prossimo.

«Sono traguardi che non si raggiungono dall'oggi al domani - racconta Salvatore - la nostra è una storia lunga più di un secolo. Siamo allevatori da cinque generazioni. Il mio bisnonno allevava bufale fra i boschi della Cascina Reale Borbonica di Persano, residenza di caccia di re Carlo III di Borbone, e poteva contare su 35 vacche di razza Frisona italiana, 150 pecore di razza Appenninica e 35 ettari di terreno su cui far pascolare il bestiame. Oggi i numeri sono un po' diversi. Abbiamo circa 400 capi di bufale, 70 ettari di terreno e 700 piante di ulivo secolari dove produciamo anche olio, il classico frantoi leccino e rotondelle. Ma il nostro fiore all'occhiello resta la produzione di formaggi». A dare manforte a Salvatore, oltre al papà, Giovanni, 58 anni, c'è la sorella Annalisa, 33 anni e una laurea in marketing alla Bocconi di Milano che, come Salvatore, ha deciso di non andare via dalla propria terra ma di contribuire a far crescere l'azienda di famiglia. E poi ci sono anche 12 dipendenti che assicurano un'alta qualità ai prodotti che vengono realizzati con tecniche artigianali antiche, integrate con la migliore tecnologia.

«Il successo di un prodotto è sempre figlio del lavoro di squadra - dice ancora Salvatore - Io mi occupo più della produzione, sia del caseificio che dell'allevamento, della gestione della parte nutrizionale e management. Mia sorella si occupa dell'amministrazione e mio padre sia dell'allevamento che della campagna, ovvero, cura tutta la parte agronomica dei terreni. E ovviamente gli altri dipendenti sono altamente affidabili per gli obiettivi che perseguiamo». Tra i prodotti realizzati, tutti con latte di bufala prodotto dall'azienda, la mozzarella, primo sale, burrata di bufala e l'Annutolo, oltre alla Scamorza. E poi ci sono i formaggi stagionati. «Produciamo un silentino - spiega Salvatore Di Masi - che sarebbe una caciotta ai semi

I fratelli Annalisa e Salvatore hanno scelto di non andare via dalla propria terra per far crescere l'azienda di famiglia

di finocchietto selvatico del Cilento. Poi l'Amarillo che è affinato allo zafferano, il caciocavallo di bufala, anche due formaggi con le muffe, il Feo che è un simil Gorgonzola fatto con le stesse muffe del Gorgonzola, ma al 100 per cento latte di bufala e il Lattante». Gli sforzi di Salvatore ora sono tutti concentrati ad esportare il prodotto all'estero. «I nostri prodotti sono venduti per il 70% in Italia. Abbiamo il punto vendita nella nostra azienda, dove organizziamo anche dei tour per visitare i luoghi della produzione e abbiamo anche un punto vendita a Salerno, alle spalle della stazione. Tre mesi fa, invece, abbiamo aperto un negozio in Spagna, nelle Asturie, dove si consuma più formaggio. Ma ovviamente, non vogliamo fermarci qui».

La guida di «Repubblica»

Parco del Pollino, un paradiso tra boschi e sorgenti

di Sara Sbaffi

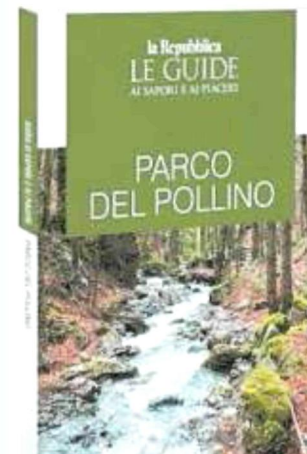
Dal rafting all'escursionismo fino allo sci, grazie alla varietà dei paesaggi presenti, il parco del Pollino, a cavallo tra Basilicata e Calabria, è meta degli appassionati di sport all'aria aperta. Itinerari da non perdere, luoghi da visitare e tanti consigli su cosa fare sono racchiusi nella nuova guida di Repubblica dedicata al Pollino. Questo territorio, che fa parte della Rete dei geoparchi mondiali dell'Unesco, viene raccontato da testimonial d'eccezione come lo chef di fama internazionale Francesco Mazzei: «Gli odori e i colori del Pollino me li porto dentro come un microchip installato tra testa e palato. Basti pensare al profumo dell'origano selvatico, a quello degli asparagi appena raccolti, delle erbe aromatiche che crescono spontanee. Qui la bellezza non è stata intaccata. L'essere impervio l'ha risparmiato dall'edilizia selvaggia, l'essere povero dallo sfruttamento. Per questi motivi uno sguardo vale più di mille parole». Massimo conoscitore di questo microcosmo è Francesco Be-



vilacqua, divulgatore delle sue bellezze e delle sue storie: «Il Pollino ha tante frecce nel suo arco. Ampiezza territoriale e varietà di paesaggi fanno sì che il visitatore non possa consumare il suo viaggio in una sola puntata. Occorrono ripetuti ritorni per conoscere veramente il Pollino e le tante anime dei suoi luoghi. Che il punto di partenza sia il lago Duglia o Colle Impiso sul versante lucano, oppure Casino Toscano o Colle Marcione sul lato calabre-

se, occorre salire fino a trovarsi nel giardino degli Dei, dove esistono pini loricati giganteschi e millenari». Si soffermano sulla parte lucana del parco la cantante Arisa, che ne restituisce il racconto di un labirinto di natura, cultura e avventura, e lo studioso e critico d'arte Giuseppe Appella che parla del Pollino come di un grande museo a cielo aperto. Il volume poi traccia, con dovizia di particolari, una serie di passeggiate e percorsi da intraprendere, tra al-

Il volume



▲ La copertina

Nella foto piccola in alto, la nuova guida di «Repubblica» dedicata al parco del Pollino, acquistabile nelle edicole e nelle librerie. Nella foto grande, una veduta del parco.

beri millenari, antichi borghi arroccati, grotte e sorgenti e poi le vette, tra le più alte del sud d'Italia, coperte di neve per molti mesi dell'anno. Dalle cime, a occhio nudo, si osservano, a occidente, le coste tirreniche di Sapri, Maratea, Praia a Mare, Belvedere Marittimo e, a oriente, da Sibari a Metaponto. «Un angolo di Paradiso, luogo magico della natura», sottolinea il direttore de «Le Guide di Repubblica», Giuseppe Cerasa. Una sezione è dedicata al benessere e al relax (con percorsi termali, trattamenti e yoga) e un'altra al Pollino a misura di bambino (aree attrezzate, percorsi nei boschi, parchi avventura). Un focus è incentrato sui prodotti tipici che qui si coltivano e prendono vita (come i fagioli poverelli di Rotonda, la lavanda, la patata rossa, la pera signora). In conclusione un elenco delle feste e dei festival che hanno luogo nel Pollino. Non mancano le ricette tradizionali degli chef e i ristoranti, le botteghe del gusto e una selezione di luoghi dove dormire. La guida del Parco del Pollino è disponibile in edicola e libreria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA