

Un importante convegno organizzato dal Consorzio allevatori dell'Amaseno

Bufale da valorizzare

Un'iniziativa per rivendicare la sanità del prodotto laziale

Mercoledì 15 aprile 2009 ad Amaseno il CAB - Consorzio Allevatori Bufalini della Valle dell'Amaseno, con il contributo del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, ha organizzato un convegno di presentazione del Progetto di valorizzazione e promozione della filiera bufalina e lattiero-casearia della valle dell'Amaseno.

L'appuntamento è per le ore 10.30 presso la sala parrocchiale della Collegiata di Santa Maria nel centro storico di Amaseno. Il programma prevede, dopo il saluto del sindaco di Amaseno Giannantonio Boni e delle autorità locali, provinciali e nazionali, l'analisi dello stato attuale del progetto e la presentazione delle azioni future. Saranno proiettati video sul tema e sarà allestita una mostra fotografica sulla Valle dell'Amaseno. Al termine è prevista una degustazione di prodotti della filiera bufalina.

Il presidente del Consorzio Salvatore Rinna invita tutti a partecipare "per poter essere parte integrante del progetto che valorizza un tesoro del nostro territorio, ufficialmente indenne dalle malattie che colpiscono



I rappresentanti del Consorzio degli allevatori bufalini dell'Amaseno con il presidente Rinna

Il presidente Rinna: «Partecipate per valorizzare il vero tesoro del nostro bellissimo territorio»

no il bestiame. La Asl e le strutture preposte certificano quotidianamente la bontà del nostro lavoro che intende portare sempre in tavola prodotti di altissima qualità come la mozzarella, la ricotta, la carne e i formaggi di bufala. Il progetto non è un'azione occasionale ma a medio e lungo termine, affinché tutto il territorio faccia sistema e diventi non solo l'area di origine di ottimi prodotti bufalini ma anche un'area di destinazione turistica. Grazie al grandissimo impegno e agli sforzi degli allevatori, delle aziende e degli enti territoriali coinvolti, contiamo di realizzare i nostri obiettivi quanto prima".

La qualità del latte prodotto nella Valle dell'Amaseno è di gran lunga superiore a tante altre aree della produzione della mozzarella anche perché il territorio è esente da brucellosi (malattia tipica dei bovini). E altrettanto buoni come la mozzarella - data la caratteristica del latte di bufala più grasso e saporito rispetto a quello del vaccino - sono gli altri derivati come la

ricotta, la caciotta, il primo sale (un tipo di formaggio secco) e un formaggio molto simile al parmigiano classico. Per quanto riguarda la carne del "bualetto" (vitello



maschio di bufala), questa è rinomata per le sue caratteristiche organolettiche, è magra e tenera. Simile per consistenza alla carne bovina, il bufaletto è però molto più povero di grassi ma ricco di proteine, ferro e vitamine del gruppo B.