

PODOLICA: IL GUSTO AUTENTICO DELL'ALTA IRPINIA!

Per la prima volta la **razza podolica** legata all'antica tradizione della transumanza sarà la **protagonista della grande rassegna dei formaggi e delle carni dell'Appennino Meridionale**. La kermesse gastronomica - promossa dall'**Ente di Sviluppo Agricolo in Campania** con l'obiettivo di presentare a giornalisti, operatori del settore, specialisti, albergatori, ristoratori e semplici appassionati la tipicità e la biodiversità costituite dalle produzioni derivate proprio dalla razza podolica - sarà **di scena nell'Alta Irpinia, e precisamente nella Comunità Montana del Terminio-Cervialto**, in una tre-giorni articolata tra **Calitri, Montella e Nusco dal sabato 7 a lunedì 9 luglio**.



In particolare il **lunedì** sarà la giornata dedicata ad un interessante **approfondimento** sulla carne podolica.

Nel pomeriggio del **9 Luglio presso il Palazzo Vescovile di Nusco Luigi Cremona introdurrà Mario Carrabs macellaio in Gesualdo** che presenterà varie tipologie di carne dello stesso tipo di taglio (lo scamone) per un assaggio riservato ad operatori e ristoratori che si saranno prenotati. Potremo così assaggiare la carne proveniente da un animale di vera razza podolica comparandola con lo stesso taglio ma proveniente da animali di razza meticcica anche se comunque **tutti di grandissimo valore qualitativo**. La carne sarà proposta in versione **tartara e in carpaccio** per un confronto organolettico di altissimo valore.



Sarà quindi un'occasione interessantissima per comparare le qualità organolettiche di una vera razza podolica rispetto quanto si trova normalmente sul mercato. Per tale occasione oltre ad una folta rappresentanza di esperti e operatori del luogo ci saranno ospiti d'eccezione come **Massimo Zivieri e Franco Cazzamali** forse i due più famosi e appassionati macellai d'Italia **profondi conoscitori di tutte le razze autoctone italiane**. Il primo ha una macelleria in *Monzuno* sull'Appennino bolognese mentre Cazzamali è operativo a *Camagnano* (Cr) entrambi sono esperti noti al livello internazionale. L'incontro sarà dunque di altissimo profilo, valore e interesse.

A seguire sempre nel Palazzo Vescovile (per la cui disponibilità si ringrazia il **Comune di Nusco**) sarà la volta di **Mesali**, l'associazione che racchiude e comprende i **migliori ristoratori dell'Irpinia**, che si renderà protagonista di una serata gastronomica dove la podolica come latte, formaggio e carne sarà interpretata da **cinque valenti chef** dell'associazione:

- **Antonella Jandolo**, La Maschera (Avellino)
- **Giovanni Mariconda**, La Taberna Vulgi (San Stefano del Sole)
- **Antonio Ferrante**, La Pergola (Gesualdo)
- **Antonio Pisaniello**, La Locanda di Bu (Nusco)
- **Guglielmo Ventre**, La Pignata (Ariano Irpino)

Crediamo quindi che gli appassionati e gli operatori del settore non si lasceranno sfuggire l'occasione di **approfondire l'argomento podolica in un contesto** come quello descritto **di grande bellezza e di grandi contenuti**.