

# Palinuro, la natura e le sue imprevedibili sfumature

Palinuro, 9 Agosto – Quando la natura parla, è un bene saperla comprendere ed ascoltare. Si presenta senza veli in tutte le sue sfumature, arricchisce il nostro bagaglio culturale, e le immagini immortalate in una foto, in video o semplicemente in un ricordo si sedimentano per sempre nel nostro cuore. È importante preservare le antiche tradizioni, e tramandare la giusta conoscenza di una realtà ormai quasi a rischio d'estinzione.

Ci troviamo tra le vaste e distese colline verdi di **Centola** nei pressi di **Palinuro**, amena località balneare del Cilento. Un luogo suggestivo, adeguato per vacanze rilassanti che di sera si trasforma, per chi vuole divertirsi, in un impressionante visibilio di ragazzi. È la irresistibile movida.



Di giorno, si va in cerca di un pò d'ombra e non è difficile imbattersi in un insediamento rurale, dedicato ad animali da fattoria di ogni genere. L'interesse ricade su di una scena vista dai libri di scuola, ma la realtà sembra quella di un tempo. Ci viene incontro Carolina: una meravigliosa mucca bianca, ghiotta di erba, pesa dai 400 ai 600 chili e fornisce dai 4.000 ai 6.000

litri di latte all'anno. Per continuare a produrlo, è necessario che partorisca almeno una volta ogni due anni un vitello.

Cresciuta ed allevata con amore dalla paziente signora

Maria, questo mastodontico animale da compagnia, si nutre di erba in estate, in inverno sostituita da fieno. È come la immaginiamo: grande grassa e tutta bianca. Si lascia mungere con aria spiritosa... Un procedimento graduale e delicato che permette, solo ed esclusivamente, alla sua padrona. Alla fine del meticoloso lavoro, garantisce un risultato straordinario.

Il nostro incantevole viaggio bucolico procede con altri entusiasmanti incontri. Insieme alla mucca Carolina, incontriamo tre simpatiche caprette, con le quali il dialogo diventa ancor più divertente: si avvicinano sempre più curiose come se volessero quasi ospitarci nella loro dimora. Più avanti, si fa strada un vecchio stabilimento di oleificio. È un'industria agraria tramandata da generazioni in generazioni. Con il suo vecchio processo di estrazione – ci racconta il signor Antonio – i periodi estivi sono quelli più difficili per la vendita. Visiona il prodotto con un rito di altri tempi. Tecniche e procedimenti custoditi con gelosia affinché il risultato finale sia davvero unico all'olfatto al palato. Antonio ci consiglia un piccolo segreto prima di acquistarlo: assaggiare l'olio spalmato su di una fetta di pane: il risultato è garantito!

Oltre alla produzione di olio si diverte con l'apicoltura, in particolare produce miele di acacia e millefiore di montagna, che a causa delle piogge e freddi primaverili, hanno compromesso la fioritura di quest'anno. Il calo è stimato tra 40 e 50%, con punte del 60% per tutte le tipologie di miele, ci spiega Antonio con una smorfia di dispiacere.

Decisamente una magia unica che solo madre natura può elargire: la fondamentale importanza del bestiame nella società d'oggi. Sulla nostra tavola ogni giorno arrivano inestimabili prelibatezze: dal latte al formaggio, dalla mozzarella alla ricotta... La natura non accetta compromessi.



