

"L'altra" fiera agricola.
 Si svolge ogni anno in provincia di Caserta, e ogni anno riscuote sempre più successo. Tratta tutti i temi del comparto con un occhio di riguardo alla zona: quindi alla DOC della mozzarella



PIOVONO BUFALHE

di Max Barberis



A come Alimentazione



La Vetrina degli Allevatori della Campania
 Non solo la bufala ma anche le altre specie e razze iscritte al Libro Genealogico e al Registro Anagrafico della Regione Campania sono state protagoniste grazie all'Associazione Regionale Allevatori della Campania, in collaborazione con l'Associazione Italiana Allevatori e l'Ex Istituto Incremento Ippico della Regione Campania. In mostra le migliori razze bovine, ovine, caprine, suine ed equine e la presentazione del marchio "ItaliAlleva", garante dell'origine dell'animale, dell'italianità, della tracciabilità del prodotto e quindi della sicurezza alimentare.

Le novità
 Tra gli stand della Fiera, tante novità del panorama agroalimentare campano e non solo. Imponente la presenza di macchine agricole, mangimi e tanti accessori per l'agricoltura, a voler ricordare la complessità del settore agricolo, fatto anche di conoscenze specialistiche e di una industria ipertecnologica necessaria allo sviluppo dei grandi numeri. Il protagonista quest'anno è stato l'Axion serie 800, appartenente alla nuova generazione di trattori Claas da 200 a 270 CV e premiato come macchina dell'anno 2014 all'AgriTecnica di Hannover. A presentarlo è stata Zoomac, azienda casertana esclusivista di Claas e rappresentante di altri importanti marchi di settore. Fiera Agricola ha fatto da vetrina anche per le

Nella giornata conclusiva si è tenuta anche la V Asta Nazionale, che ha visto soggetti di alta genealogia arrivare a valori di mercato superiori agli 8mila euro, a conferma dell'elevato interesse per la genetica bufalina italiana.

A come Alimentazione

La rinascita dell'economia italiana passa anche dall'agricoltura. Parola del ministro Maurizio Martina che, in una recente intervista, ha parlato del possibile aumento del 50% delle esportazioni nel settore agroalimentare da qui al 2020. Un comparto, secondo il ministro delle Politiche Agricole, che «può far nascere 50mila nuove imprese con 100-150mila nuovi posti di lavoro». Terra di Lavoro ci crede in questa rinascita e lo dimostra con Fiera Agricola, che si è svolta nell'A1 Expo di Pastorano (Caserta) nello scorso aprile e che tornerà per l'undicesima edizione dal 24 al 26 Aprile 2015.

La decima edizione di Fiera Agricola sarà ricordata per i grandi numeri: 250 espositori che hanno fatto registrare un aumento del 23% delle adesioni. La partecipazione è stata notevole anche da parte del pubblico: oltre 45mila visitatori nei quattro giorni di Fiera. «I numeri di questa edizione sono per noi fonte di grande soddisfazione» ha dichiarato il presidente dell'A1 Expo, Antimo Caturano. «Tuttavia, gli ottimi risultati devono essere un punto di partenza e non un traguardo, affinché questa manifestazione diventi un vero tavolo di lavoro permanente e un punto di riferimento per gli operatori del settore non solo a livello nazionale ma anche internazionale».

La Mostra Nazionale della Bufala Mediterranea
 Importante appuntamento della Fiera è stata l'ottava Mostra Nazionale della Bufala Mediterranea Italiana, organizzata per la prima volta a Caserta grazie alla collaborazione con l'Associazione Nazionale Allevatori della Specie Bufalina (Anasb).

Ad aggiudicarsi il titolo di campione assoluto della manifestazione è stato il toro "Peppino" dell'allevamento "La Fattoria di Nonna Vincenza" di Vitulazio (Caserta). Vice campione, invece, il toro di Giovanni Di Masi, allevatore di Altavilla Silentina (Salerno). Per la sezione "femmine" ha vinto la bufala dell'azienda "Fratelli Gionfà e Figli" di San Tammaro (Caserta); vice campionessa la bufala "Lisca", dell'allevamento "Moris Caraglio" di Caraglio (Conco). Menzione d'onore e seconda migliore mammella della Mostra, la bufala dell'azienda agricola "Circe" di Pontinia (Latina). Per la categoria "migliore mammella" ha vinto, invece, la bufala dell'azienda "Filippo Moresse" di Pontecagnano Faiano (Salerno).

Una manifestazione di rilievo ma anche molto difficile per i giudici, che si sono trovati di fronte un parterre di soggetti di elevato valore genetico e di elevata caratura sotto il profilo morfofunzionale.



A come Alimentazione

nuove Rotopresse a camera Variabile Variant, le falci-condizionatrici di nuova concezione DISCO Contour, il sollevatore Telescopico Scorpion, tutta la gamma di Trattori della serie 400 al Big nel suo settore il Grande Xerion 5000 che, con i suoi 520 Cavalli e la cabina reversibile, rappresenta il Top nella meccanizzazione.

Non è mancata la regina della Claas, la trinciacaricatrice sensovente Jaguar 980, in edizione limitata nera. Ultima in ordine di presentazione ma grande novità per Caserta, la mietitrebbia LEXION 620, una delle più performanti macchine sul mercato mondiale. Non è mancato il contributo della Milkline che, con i suoi sistemi di gestione informatizzata e sale di mungitura, rappresenta un valido supporto per l'allevatore.

Ma è stato il settore enogastronomico quello che ha riscosso ancora una volta il maggior successo di pubblico, grazie anche a novità come PandiVino, prodotto dalla pasticceria "L'Orso Bianco" di Telese Terme (Bn) e realizzato esclusivamente con vino del Taburno; l'Aglianico DOCG e la falanghina Dop, forniti dalla Cantine Lannella di Torrecuso. Dalla terra dei Mazoni, invece, si è fatta largo la realtà del Casertano "La Cancellese", che ha presentato il suo gelato a base di solo latte di bufala.

Realtà interessante anche l'azienda di Alvignano (Ce) di Pasquale Mazzarella, tra i vincitori del Concorso Internazionale Biol 2014 che si è tenuto ad Andria nel marzo scorso. Produzione caratteristica dell'azienda è il rosolio prodotto con rosa damascena di Paestum, da cui deriva anche la marmellata fornita in esclusiva alla centenaria pasticceria napoletana "Giovanni Scaturchio".

Gli incontri

Alta l'attenzione anche per le attività della Provincia di Caserta che, con l'Istituto per la Valorizzazione e la Tutela dei Prodotti Regionali (Irvat), ha promosso itinerari storici e degustazioni tipiche del Casertano. La Regione Campania, ogni giorno di Fiera, ha presentato invece un progetto di ricerca diverso. Particolarmente apprezzato quello su "La Coltivazione del Sorgo bianco food-grade per uso umano in Campania", significativo per la filiera gluten-free. Il sorgo, infatti, è un cereale senza glutine della famiglia del mais, da millenni coltivato in Africa e in Asia, che, secondo studi statunitensi, può costituire un alimento sicuro per i pazienti affetti da celiachia. Dal sorgo, trasformato in farina bianca, ricca di proteine e grassi insaturi, può derivare anche una nuova fonte di reddito per gli agricoltori che vorranno entrare nei progetti regionali per queste attività agricole.

