

Prima di tutto permettetemi, a nome mio personale, del C.d.A dei soci tutti della cooperativa di esprimere il segno di viva gratitudine per la vostra partecipazione a questo incontro.

La Cooperativa Agricola Molara di Zungoli costituita nell'Aprile 1972, raccoglie e commercializza latte e produce derivati, come il celebre caciocavallo podolico e quello irpino, da noi valorizzato negli anni.

Siamo gli eredi di una lunga tradizione e ci adoperiamo per conservarla, valorizzarla e diffonderla . Per questo puntiamo fortemente sulla riconoscibilità e sulla qualità dei prodotti a marchio Molara.

Tutta la nostra storia è imperniata sulla volontà di fare sistema e di cooperare per conseguire obiettivi comuni.

Agli inizi degli anni '70 questa cooperativa contava solo 15 soci ed era presente in solo due comuni. Oggi siamo presenti dall'alta Irpinia al Fortore e la vicina Daunia, con un numero di soci di circa 150.

La nascita e lo sviluppo della Cooperativa Agricola Molara ha avuto come obiettivo principale quello di ricercare situazioni che privilegino in modo relativamente durevole l'economia dei propri soci, concorrendo alla stabilizzazione dei prezzi dei prodotti, alla fornitura di servizi sociali favorendo lo sviluppo della cooperazione, e al continuo interfacciarsi con il mondo della ricerca scientifica e dalla sua divulgazione.

Varie sono state le iniziative, in tutti i campi , di cui la Cooperativa Agricola Molara si è fatta promotrice , come la pubblicazione degli atti del convegno "Dal pascolo alla tavola: sicurezza e qualità dei prodotti podolici " tenuta a Zungoli nell' Ottobre del 2011 con importanti contributi scientifici coordinati dal prof. Donato Matassino.

La Cooperativa Agricola Molara ha sede in Zungoli, località irpina che fa da confine ideale fra Campania e Puglia. Abbiamo il privilegio di essere a confine fra le due regioni e di fare da cerniera a due tradizioni.

Un pool di nostri addetti quotidianamente visita gli allevamenti degli associati, sparsi sul territorio Irpinodel Fortore, e anche della vicina Daunia, per poter ritirare il latte fresco.

Latte che servirà poi ai due prodotti di spicco dell' azienda: il caciocavallo podolico e il caciocavallo irpino di grotta che non hanno tardato a fare —proseliti oltre-confini nazionali.

Zungoli racchiude nelle sue grotte di tufo, dove avviene la stagionatura, dei piccoli tesori: il caciocavallo podolico, caciocavallo irpino e il pecorino di pecora bagnolese, tutti prodotti P.A.T.

La frequenza del territorio ci consente una conoscenza dettagliata dei problemi che si acquiscono sempre di più.

Purtroppo gli allevamenti di vacche da latte e di vacche podoliche continuano a diminuire. In quindici anni sono calati di circa il 60%.

Luglio 2006 conferenti n° 118

Luglio 2011 conferenti n° 85

Luglio 2021 conferenti n° 48

Se si intende salvaguardare un pezzo importante della nostra agricoltura e del territorio, vanno pensati ed attuati interventi mirati che diano la giusta redditività ad un settore che subisce la concorrenza di realtà produttive più competitive con le quali non può misurarsi per evidenti fattori territoriali e politici.

**(a voce prezzo latte al nord)**

In Campania, la parte montana, viene fortemente discriminata rispetto alla pianura. Gli allevamenti di bufala sono finanziati e protetti a differenza dei nostri allevamenti. Eppure proprio le aziende e gli allevamenti di montagna sono ancora la salvaguardia del territorio.

Oggi, sia per tempo a disposizione sia per la tematica del convegno non è il momento opportuno, ma ci proponiamo in un prossimo incontro di approfondire e discutere sulla zootecnia delle aree interne.

Il progetto di cui parleremo oggi è nato dalla collaborazione dell' Università degli Studi di Salerno, dipartimento di farmacia e la BIOGEM, grazie al contributo del GAL Irpinia a valere sulla misura del PSR 14-20 Campania, che sarà presentato con maggiori dettagli, vuole dare diverse opportunità al settore attraverso la sperimentazione di nuovi formaggi con l'utilizzo di piante officinali del territorio in particolare quello di Zungoli, attraversato dal Reggìo Tratturo Pescasseroli-Candela. Le piante officinali che crescono lungo il tratturo sono state catalogate e studiate dalla professoressa Paola Silano che ha pubblicato un libro sull'argomento dal titolo "VEGETAZIONE SPONTANEA LUNGO IL TRATTURO".

A conclusione del Progetto avremo una tracciabilità molecolare dei prodotti lattiero-caseari che rappresenterà un valido strumento innovativo di autenticazione e valorizzazione.

I risultati ottenuti saranno messi a disposizione dei diversi operatori della filiera delle aziende agricole, ai caseifici ai ristoratori e ai laboratori di analisi adibiti a fare il controllo sui prodotti. Saranno messe a disposizione le metodiche di analisi dei prodotti, le modalità di utilizzo delle piante officinali e le nuove tecniche di lavorazione e conservazione dei prodotti.

Grazie per l'attenzione.