

GALATTICO, IL PRIMO PECORINO SENZA LATTOSIO; “MA CAMPOTOSTO CENERENTOLA D’ABRUZZO”

5 Settembre 2017

di Daniela Braccani



CAMPOTOSTO - È nato a Campotosto (L'Aquila) il primo pecorino “lactose free” d'Abruzzo e forse anche d'Italia, premio Oscar Green 2017 della Coldiretti, tra i vincitori del concorso sull'innovazione e l'agricoltura del futuro che ha riconosciuto distintività e carattere al prodotto di nome Galattico, per la conservazione delle caratteristiche peculiari del formaggio storico dei pastori dell'Appennino.

L'inventore di Galattico, il pecorino semi-stagionato senza lattosio, si chiama **Rinaldo D'Alessio**, 38 anni, titolare de La Mascionara, l'azienda agricola che produce formaggi ovini a latte crudo e insaccati di suini autoctoni.

✖ Nata nei primi anni '70, l'azienda agricola prende il nome da Mascioni, piccolo paese sulle sponde del lago, nel Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, divenuta negli anni fiore all'occhiello dell'entroterra abruzzese.

Il "Cacio Fiore Aquilano" prodotto dalla Mascionara con il caglio di cardo ha ricevuto riconoscimenti nazionali ed internazionali.

La "Mortadella di Campotosto" si è messa in luce nel Campionato italiano dei salumi ed ha ricevuto il premio Qualità Abruzzo 2014.

"Abbiamo trasformato in idea l'esigenza di tanti clienti con intolleranze al glutine e al lattosio, anche bambini, che vogliono tuttavia continuare a consumare formaggi e salumi genuini – racconta a *Virtù Quotidiane* il premio Oscar Green 2017 – Lasciamo stagionare a lungo i nostri formaggi, in particolare il Galattico, per garantire ulteriormente l'assenza di lattosio".

Il nome del prodotto, assolutamente innovativo per il settore, è il frutto di un gioco di parole che va dall'essere galattico, sinonimo di straordinario, appetitoso, con le stesse caratteristiche di un pecorino "normale" all'enzima che trasforma il lattosio in galattosio appunto, una trasformazione che rende digeribile il formaggio pecorino anche a soggetti intolleranti.

"Anche per la produzione artigianale di salumi usiamo gli stessi accorgimenti – puntualizza il produttore – non utilizziamo infatti addensanti che contengono polveri e farine di latte. Nell'industria salumiera in particolare si è abusato di questi addensanti, tanto che oggi il numero di persone allergiche al lattosio e al glutine, come dimostrato da medici ed esperti, è in continuo aumento".

La Mascionara conta circa 1.200 capi, tra bovini e cavalli, oltre a 300 suini, il bestiame si alleva in modo tradizionale così come si faceva una volta, grandi spazi all'aperto e nutrizione tutta naturale. L'azienda agricola fa parte di un consorzio che raccoglie allevatori e produttori da Campotosto ad Amatrice (Rieti).

La situazione però non è semplice "nel paese Cenerentola d'Abruzzo". È proprio così che Rinaldo definisce il suo paese abbandonato, i terremoti, prima dell'Aquila e poi di Amatrice, hanno messo in ginocchio l'intera collettività, così come la neve dello scorso inverno che ha provocato danni ingenti alle aziende agricole della zona.

Il consumo locale è sceso notevolmente, "le nostre stalle sono danneggiate, siamo ospiti di alcune strutture ma ostaggio di una burocrazia che – denuncia Rinaldo – invece di agevolare

gli allevatori li danneggia. Siamo oggetto di continui controlli da parte delle Asl e dell'Ispettorato del lavoro, enti che non considerano affatto le calamità che ci hanno colpito duramente. Sembra di vivere nel post guerra ma nessuno riesce a contestualizzare la situazione”.

“A Campotosto solo passerelle politiche di una politica, regionale e nazionale, assolutamente incapace – accusa Rinaldo – molte famiglie sono andate via senza nessuna intenzione di tornare perché le case sono inagibili e il turismo è crollato, oppure dura un giorno al massimo, perché non ci sono più strutture ricettive. Con due terremoti alle spalle e una nevicata eccezionale mal gestita, chi resiste lo fa grazie alla voglia e alla costanza degli imprenditori, non certo all’impegno delle istituzioni”.

Con i prodotti originali che la Mascionara produce, quale migliore vetrina se non quella del Cheese, gli stati generali del latte crudo che Slow Food organizza a Bra (Cuneo)? Ebbene, solo per fare un esempio, D'Alessio ha chiesto al Parco nazionale del Gran Sasso e all'Assessorato regionale all'Agricoltura di organizzare la partecipazione delle aziende locali, ma, denuncia, “nessuno si è degnato di darmi una risposta. Ecco perché andiamo avanti da soli”.