

**Terravecchia****I bambini di Giffoni  
a lezione di formaggi****Piero Vistocco**

GIFFONI VALLE PIANA. Tre giorni, tre successi, tanti numeri al borgo di Terravecchia. Chiude il bellezza la kermesse gastronomica «Le Vie del Latte Formaggiata Campana». Quindici chili di formaggio per trenta tipologie differenti, duemila tranci di pizza e cento bottiglie di vino di undici aziende vinicole.

Ed ancora: dieci chilogrammi di treccione, cento di mozzarella, trenta di burrini e treccine, venti chilogrammi di ricotte, cinque di caciocavallo, quindici di formaggio di pecora, dieci tra trecce e scamorze offerti dall'ottimo caseificio Verace di Giffoni Valle Piana. Infine oltre cinquecento kit della Centrale del Latte, contenenti tutti i prodotti e gadget dell'azienda salernitana.

Tutto accompagnato dal bellissimo borgo secolare di Terravecchia con gli alloggi comunali ristrutturati dal comune e gestiti da una apposita associazione che ha curato la manifestazione promossa dalla Regione Campania Assessorato all'Agricoltura, con l'organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, e Slow Food campanile. Grande consenso ha riscosso il laboratorio dedicato alle scuole con le classi delle elementari del territorio che hanno lasciato eccezionalmente i loro banchi per sedere a quelli di legno di Palazzo Federico II dove li attendeva la degustazione a cura di Maria Sarnataro, consulente scientifico dell'iniziativa insieme con il Presidente del Borgo Luciano Pignataro (www.lucianopignataro.it) che si è avvalso dell'esperienza di Maria Domenica Cafaro, Helen Cataldo, e Gregorio Soldivieri.

I piccoli assaggiatori, tutti molto bravi a riconoscere le caratteristiche dei formaggi,

hanno dato il voto più alto alla mortella premiandolo con un semplice ma sempre efficace "buonissimo". Nella triade dei formaggi sul banco degustazione, per gli studenti ha vinto il profumo di erba e latte fresco di questa mozzarella prodotta nel basso Cilento, ottenuta da latte vaccino, il cui nome deriva dal rametto di mirto, in dialetto "mortella", su cui si conserva e dispone.

L'iniziativa ha destato grande curiosità in loro, a tal punto da far avvicinare alla degustazione anche chi, fino a ieri a tavola con mamma e papà, non voleva proprio saperne di formaggi. Grande soddisfazione da parte dell'amministrazione comunale, già al lavoro per la seconda edizione: «stiamo pensando di ripetere l'iniziativa l'anno prossimo», dice il Sindaco Paolo Russomando. Vedere grandi e piccoli, curiosi e studenti affollare lo splendido borgo è per noi motivo di grande soddisfazione, lo stimolo giusto per operare sempre più negli interessi del nostro territorio e del sito ritrovato».

Sempre presente agli incontri mattutini con le scuole e seduto ai tavoli della degustazione in occasione della serata conclusiva di venerdì 18, anche il primo cittadino ha apprezzato le tipicità locali proposte, dai vini ai formaggi, complimentandosi con lo staff organizzativo e le aziende casearie e vinicole produttrici.

Il Borgo si conferma così come centro di eccellenza culturale della Campania, anche grazie all'impegno del presidente Luciano Pignataro e dei consiglieri d'amministrazione il cui impegno è disinteressato e colontario, a dimostrazione dell'amore per il proprio territorio.