



### La Razza Podolica

La Podolica è un'antica razza bovina dalle lunghe corna, che discende dal *Bos primigenius*, arrivato in Italia dalla regione ucraina della Podolia con le invasioni barbariche.

Diffusa nelle zone interne del Sud, oggi conta 130mila capi.

Nel Libro genealogico, risultano iscritti 32mila capi; di questi, 16mila sono in Basilicata.

Razza robusta, rustica, allevata allo stato brado o semibrado, si adatta ad ambienti difficili e a pascoli marginali, come stoppie, macchie, arbusti.

Ha una buona fecondità e una lunga carriera riproduttiva: i parti avvengono naturalmente nei pascoli.

Allevata in origine come razza da lavoro, ha sempre fornito latte ottimo per la caseificazione.

Oltre al latte, anche la carne di

Podolica allevata al pascolo è apprezzata: la razza ha il marchio 5R delle razze da carne italiane.

L'Alsia, in collaborazione con l'Università della Basilicata, l'Associazione Provinciale Allevatori e l'Associazione per la tutela e valorizzazione del Sistema Podolico Lucano di Accettura (MT) sta studiando le potenzialità di valorizzazione della carne di Podolica, anche attraverso prodotti innovativi, come il salame.



### Il Miele Lucano

Il Miele lucano, certificato dall'Ismecert, è regolato da un disciplinare voluto dagli stessi apicoltori. Per il Miele lucano ora è allo studio l'ipotesi di ottenere l'Igp.

Il Miele Lucano viene prodotto secondo le norme di buona produzione in arnie di tipo razionale, a favo mobile. Estratto per centrifugazione, non subisce trattamenti che ne modifichino le caratteristiche o ne

umentino l'umidità. Viene conservato mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali ed evitando fenomeni di fermentazione. Viene prodotto in quattro tipologie differenti: Millefiori, di Arancio, di Castagno e di Eucalipto.

Il Millefiori ha caratteristiche diverse a seconda dell'essenza floreale predominante. Il miele di Arancio si produce nell'area del Metapontino. Ha odore intenso che ricorda la fra-

granza dei fiori di zagara; con il tempo sviluppa un odore più fruttato, simile alla marmellata di arancio. Il miele di Castagno è di colore scuro ambrato. Il sapore è intenso, tipicamente amarognolo; il profumo è forte e persistente. Infine, il miele di Eucalipto, dal sapore dolce, con un aroma vicino alla liquirizia. Inconfondibile è anche il profumo, che varia da essenze che ricordano i funghi secchi fino a sentori di liquirizia e di caramello.