

centrazione di case intorno al tempio di Cerere nel punto più elevato della città. Presso questo sorse anche una chiesetta paleocristiana, sede del vescovo di *Paestum*. A seguito delle scorrerie saracene buona parte della popolazione si trasferì poi sulle vicine colline presso l'odierna Capaccio, dove fu fondata la città di *Caputaquis*.

**Domenico Camardo**  
Capo Archeologo Herculaneum  
Conservation Project

### **IL BUFALO: INQUADRAMENTO SISTEMATICO, ORIGINE, DIFFUSIONE ED UTILIZZAZIONE**

Classe: Mammiferi  
Ordine: Ungulati  
Sottordine: Artiodattili  
Gruppo: Ruminanti

Famiglia: Cavicorni  
Sottofamiglia: Bovidi  
Genere: Bubalus  
Specie: bubalis

L'origine del bufalo, specie bovina di corporatura massiccia, colore scuro e pelo corto, si colloca nel Pleistocene, localizzandosi nei territori dell'Europa e del Sud dell'Asia. La concentrazione nelle zone dell'India e dell'Indocina, e la successiva migrazione in Mesopotamia, Europa, Siria ed Egitto, fu determinata dai numerosi cambiamenti di clima verificatisi nel suddetto periodo.

Fossili, ritrovati nel Lazio e nell'isola di Pianosa, ne dimostrarono la presenza in Italia, nel periodo del Quaternario. Il bufalo era presente e conosciuto in epoca romana, essendo largamente impiegato per lo sfruttamento dei terreni paludosi e malsani. Secondo alcune fonti storiche, l'utilizzazione del bufalo nell'economia della popolazione campana avvenne ad opera dei Saraceni, che lo trasportarono dalla Sicilia nella zona del Garigliano. I Longobardi, sconfitti i Saraceni (Battaglia del Garigliano 915 d.C.), continuarono a sfruttarlo per la produzione di formaggio. Secondo altre fonti, l'introduzione del bufalo sarebbe avvenuta in epoca Normanna e Sveva (1189-1266), con la diffusione degli esemplari nell'attuale area d'allevamento ed, in particolare, nella piana del Sele.

L'attività economica scaturente dell'allevamento bufalino, è ampiamente testimoniata da notizie del 1300 riguardanti la commercializzazione dei derivati del latte di bufala e delle sue carni. Il latte era trasformato in prodotti, poi modificatisi nel tempo, che nel corso del XIX secolo avevano dato luogo a circa 12 tipologie di latticini. Proprio nel '600 la bufala incominciò ad attirare l'attenzione degli imprenditori, che ne trasformarono l'allevamento da «libero» a «semi-libero» ed, in alcuni casi, a «stallino». Nella piana del Volturno ed in quella del Sele sopravvivono le antiche bufalare, costruzioni in muratura di forma circolare caratterizzate da un camino centrale utilizzato per la lavorazione del latte e da piccoli ambienti, privi di copertura, con due giacigli destinati agli addetti al-

l'allevamento delle bufale. Nell'800, in periodo di piena crisi zootecnica, l'attività più proficua continuò ad essere quella bufalina, per l'attitudine al lavoro della specie e per la richiesta di produzione casearia, carne e cuoi. La presenza del bufalo in alcune zone dell'Italia meridionale era legata alle caratteristiche orografiche del terreno ed alla particolare adattabilità di questa specie a condizioni climatiche avverse: si pensi, in particolare, alla sua capacità di nutrirsi di alimenti grossolani ed essenze botaniche tipiche delle zone paludose caratterizzate da un clima caldo-umido.

L'attitudine del bufalo alla vita in territori paludosi, nei cui fanghi soleva rotolarsi, per la salute della pelle e per la protezione dall'eccessiva radiazione solare, ha determinato nel tempo la convinzione che a tale specie vada riconosciuto il merito di aver reso possibile l'utilizzazione di aree degradate e marginali. Il bufalo era, quindi, insostituibile per la pulizia dei canali di sgombramento delle zone paludose e dei letti fluviali. Ciò rappresentava un'opera di notevole importanza pratica, poiché la pulizia dei canali, permettendo il deflusso delle acque e del fango durante le piogge evitava le tragiche conseguenze delle alluvioni.

Gli Ebrei, residenti a Napoli e a Roma, consumavano la carne degli animali adulti, caratterizzata da un sapore forte e deciso, definito «muschiato» e quella dei bufalotti, assai pregiata e venduta fresca, affumicata e salata. La pelle era molto ricercata in quanto impiegata per la realizzazione dei cinghioni da carrozza e delle scarpe.

Le corna, anch'esse molto ricercate, erano utilizzate per fabbricare i manici dei coltelli. Il maggior reddito derivava dalla trasformazione del latte in mozzarella, provole, ricotte, borrelli – sorta di borse di pasta di mozzarella contenenti grasso d'affioramento (fior di latte) –, piccolissime mozzarelle e borrate, che erano vendute nei maggiori mercati dell'epoca, in particolare quelli di Napoli e Salerno.

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Riconoscimento DOP/IGP: reg. CE n. 1107/96.

Consorzio di tutela: Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana.

Dagli anni Novanta il riconoscimento della DOP (Denominazione d'Origine Protetta) assicura i consumatori e specifica l'area geografica in cui essa è prodotta.

**Albina Irollo**  
Socia Sezione Campania A.N.I.S.N.