



PRESENTAZIONE
PROGETTO
“Museo della Bufala e della Mozzarella”

LA STORIA IL PROGETTO

Il Museo della bufala e della mozzarella è il primo allestimento museale di carattere demotnoantropologico sull'argomento bufala e di tutto quello che gli ruota attorno. La maggior parte dei documenti foto e oggetti che in esso sono conservati sono il frutto dall'appassionata e paziente operazione di costruzione di relazioni e di raccolta che l'Associazione Culturale e Fattoria Didattica *Feudo Ron Alfrè* ha effettuato per oltre un decennio. Un prezioso viaggio nella memoria tra documenti e foto conservati in Archivi Statali e Privati con attrezzi e strumenti di lavoro d'altri tempi con oggetti della vita quotidiana di bufalari, contadini, artigiani, provenienti per la quasi totalità da donazioni di cittadini e famiglie di tutta la Piana del Sele.

LA STRUTTURA

Immersa nella verde Piana del Sele distante 2 km. dalla città di Battipaglia la Masseria “La Morella” antico complesso settecentesco, è stata prescelta per divenire sede del Museo della Bufala e della Mozzarella. Tra gli immensi spazi e tra le tante strutture che caratterizzavano le grandi masserie di una volta, dove troviamo tra l'altro anche due Bufalare, edifici adibiti per secoli alla produzione del latte di bufala e a ricovero di *Gualani e Bufalari*. Le Bufalare della Morella collocate in una zona strategica, Piana di Battipaglia, che presenta uno dei nodi ferroviari meglio serviti a sud di Napoli, hanno contribuito, nel secolo scorso all'espansione della mozzarella di Battipaglia in Italia e in Europa, oggi consegnate con moderni camion refrigerati e dalla vicinanza dell'aeroporto di Salerno Costa d'Amalfi.

IL MUSEO

Il museo è organizzato per location tematiche, il percorso di visita si snoda attraverso numerosi ambienti che evidenziano ed evocano, con l'ausilio di peculiari scelte espositive, tempi lontani, paesaggi inviolati, gusti antichi, sentimenti puri e valori veri, svelando, con l'aggiunta di laboratori didattici, il complicato intreccio tra la bufala, il latte e la trasformazione dei suoi prodotti, alla vita sociale e rurale dell'uomo.

Una superficie espositiva di oltre 3000 mq., articolata in 12 sezioni, ben 5200 pezzi fra foto, documenti e attrezzi ben conservati che offrono un quadro completo sui diversi aspetti del mondo della bufala ed è la più completa e unica raccolta esistente in Italia di materiali antichi sull'animale e sulle attrezzature per la trasformazione del suo latte. Questo Museo non si limita ad una semplice rappresentazione degli oggetti, ma attraverso percorsi pedagogici, didattici e laboratoriali interagisce con i visitatori suscitando emozioni dimenticate in quanti lo “vivono” per la prima volta. L'esposizione museale, che ricostruisce idealmente gli ambienti più comuni del passato, presenta anche come l'uomo abbia saputo, nel corso dei secoli, modificare, gli attrezzi e gli ambienti rendendoli più funzionali e più efficaci e che obbediscono alle nuove esigenze imposte dalle leggi di tutela e igiene. La visita è accompagnata con personale multilingue.

LE LOCATION:

Le bufalara “lato mare” Rappresenta una delle più preziose pertinenze del complesso denominato Masseria Morella. Si distingue per la struttura planimetrica circolare, le cui dimensioni, sono ragguardevoli al confronto con altre similari della Piana, di origine settecentesca. All'interno dell' edificio adibito per secoli alla produzione del latte di bufala sono collocati oggetti e attrezzi con pregevoli pezzi rari: *tavoli spersori, tritapasta frangicagliata, spannarole, compecine, menacaso, catuozzo, cuoccio* ecc.

La bufalara “lato monti” Edificio copia esatta per dimensioni a quella situata difronte, la Bufalara “lato mare”, gli interni sono contraddistinti da pareti e arredi di colore bianco. Edificio destinato nel progetto ad essere usato per corsi e laboratorio didattici; immergersi nel mondo del casaro, dove i profumi, la manualità, i colori e i sapori, danno la possibilità di fare un tuffo nelle tradizioni del passato, venendo coinvolti, con l'aiuto dell'operatore, a partecipare alle singole operazioni nelle diverse fasi della lavorazione.

L'antica stalla e il parco delle bufale: E' ancora esistente parte della Stalla Aperta, una immensa struttura ad emiciclo del '700 in pietra di tufo, con relative mangiatoie per soddisfare più di 200 bufale.

La concimaia e la cornunghia: Per far bene e produrre il terreno non basta lavorarlo e seminarlo ma bisogna ingrassarlo e per questo si usava anticamente molto il concime naturale organico. Per fare molto letame si usava paglia, erbaggi, foglie d'alberi e anche terra calcarea e cenere. E poi c'era la cornunghia un concime antico diffuso da secoli che veniva ottenuto dalla macinazione di corna e zoccoli delle bufale.

La Galleria: L'ambiente ospita l'allestimento di un percorso espositivo dedicato alla storia della bufala fin dai primi anni della sua presenza in Italia nel '600. Documenti storici, protocolli notarili e contratti a partire dal 1500 e foto antiche, alcune rarissime a partire dal 1870.

La cantina di conserva: Facente corpo dell'antica struttura principale la cantina, posta a 3 metri sotto il livello stradale era utile per l'umidità, temperatura, luce e odori. Adatta alla produzione del burro con le famose zangole, ancora perfettamente funzionanti, insiste anche l'angolo della stagionatura e affinatura dei formaggi, mantenuta fresca ed umida tutto l'anno dal diretto contatto termico con la falda acquifera sottostante, grazie al pozzo appositamente scavato nel pavimento.

La sezione affumicatura: Ai lati della *bufalara lato mare* vi è il posto dedicato all'affumicatura, uno dei metodi più antichi di conservazione del cibo prima dell'avvento del frigorifero. Le mozzarelle non erano destinate al commercio ma si confezionavano per uso familiare e il latte bufalino serviva per la lavorazione di provole affumicate per salvaguardarne la crosta dal deterioramento e per portarle ai mercati nazionali ed esteri. Le provature, legate con giunchi, e appese a lunga verga si facevano affumicare dai torsoli di granoturco.

L'officina del Buttero: Il Buttero era il guardiano di mandrie di bufali e di cavalli. I bufali erano per lo più immersi nelle Paludi, con tutto il corpo, e lasciavano fuori il loro capo, e per farli uscire fuori bisognava che i Butteri, stando a cavallo, gli rincorrono e pungano con le famose pertiche. Nel loro tugurio troviamo i vestiti del tipico abbigliamento in fustagno, cappello a falde larghe, pastrano, cosciali in pelle, scarponi di vacchetta, selle, finimenti e tutti gli attrezzi in funzione al ferracavallo e al sellaio.

Laboratori didattici: Itinerari didattici laboratoriali, con iniziative appositamente studiate per rendere disponibile ai turisti, ai docenti e agli studenti delle scuole di diverso ordine e grado, un'offerta culturale che andasse incontro alle loro esigenze formative che riguardano anche quelli di una Fattoria Didattica di ultima generazione: il laboratorio del latte, costruiamo un cesto/fuscella, laboratorio del sapone e delle candele, corna e zoccoli.

ATTRATTORE CULTURALE PER TUTTO IL COMPARTO

La promozione dell'innovazione e dell'imprenditorialità nei settori culturali e creativi il miglioramento dell'offerta culturale, il rafforzamento della coesione e dell'inclusione sociale, nonché dello sviluppo della partecipazione pubblica e scolastica, l'incremento dell'attrattività turistica: un percorso progettuale che identifichi la cultura ed i settori dell'economia ad essa connessi, al fine di incrementare la fruizione del patrimonio culturale. Il Museo sarà un forte attrattore culturale di tutto il *nostro* comprensorio e un punto di forza e di crescita turistica delle presenze in provincia, associato ad un netto miglioramento tra l'industria turistica e l'offerta culturale, che potrebbero rappresentare il salto di qualità alla già conclamata dimensione internazionale della Mozzarella di Bufala che annualmente richiama molti visitatori.

Opportunità per espansione dei segmenti agriturismo, naturalistico, enogastronomico, che portano i visitatori più sensibili alla fruizione del patrimonio storico-artistico cambiando il modo di natura

escursionistica delle visite turistiche quel “mordi e fuggi” che limita la valorizzazione del patrimonio storico-artistico e naturalistico riducendo la dotazione di offerta ricettiva di qualità.

DIGITALIZZAZIONE E FRUIZIONE DEL MATERIALE

Sebbene sembri aspetto secondario ai fini della promozione turistica, altro aspetto importante del Museo è la digitalizzazione del patrimonio materiale e documentario elemento fondamentale per la crescita culturale del territorio ed in linea con quanto dettato dall'Agenda Europea Culturale 2014-2020. Grazie soprattutto alla collaborazione dell'Archivio di Stato di Salerno il Museo contribuisce alla conoscenza dell'argomento e l'identità di un territorio favorendo e facilitando l'accesso ai documenti ai fini della ricerca.

OPPORTUNITA' ESTERA

Secondo gli ultimi dati della piattaforma marketing SEMrush le città ricche di fascino come Milano, Napoli, Roma, Firenze, Bologna, sono le più ricercate dal turista straniero. Un'analisi più approfondita però, può dare un'idea delle esigenze e aspettative nei confronti del turista straniero per una visita in Italia che, negli ultimi anni, lo ha portato e orientato verso una ricerca di luoghi che hanno una personalità, un valore, un passato da raccontare. Il bisogno di cultura, storia e tradizione da un lato, la qualità dell'ambiente naturale dall'altro lato. Amano il sole, la cultura, il vino, i paesaggi mozzafiato e l'ottima cucina. La Morella con il suo Museo, all'allegria dei contatti umani, alla natura incontaminata offre gratis connessione wireless ovunque ma anche come piace soprattutto agli inglesi il pinishing touch, la cura per il particolare, abbandonando l'idea di “allestimenti essenziali” con ambienti confortevoli e ben arredati. In definitiva agli occhi dei turisti internazionali un peculiare mix di cultura, benessere, autenticità e produzione materiale; una ricerca di relax e bellezza, di unicità e originalità, ma anche di arte e cultura, folklore e tradizione, vanto di tutta la provincia di Salerno.

FINALITA'

Il Museo della Bufala e della Mozzarella è, il museo del tempo e dello spazio. È un'istituzione che si occupa di studiare, conservare, valorizzare e presentare la memoria collettiva di una comunità e del territorio che la ospita delineando linee coerenti per lo sviluppo futuro. I beni raccolti e la sensazione emotiva di trovarsi in un mondo fantastico, sono una preziosa testimonianza che però non deve rimanere disgiunta da usanze, tradizioni, mestieri della collettività frutto del suo adattamento all'ambiente circostante. Fondamentale a tal proposito è stata la scelta della location, con i suoi terreni che fin dall'anno 1550 era dedicata all'allevamento bufalino e alla trasformazione del suo latte.

Noi crediamo che il Museo possa essere visitato non solo per la dovizia del materiale in esso conservato ma anche per una visione più ampia dove si apprende e si insedia profondamente la conoscenza del proprio ambiente, inteso non solo come somma di aspetti naturali e geografici, ma anche come l'insieme dei segni lasciati dall'uomo nel tempo. Il recupero critico della realtà passata, per meglio comprendere la quotidianità e sviluppare la capacità di elaborare progetti per il futuro con specifici laboratori didattici rivolti sia alla totale utenza scolastica che ad un turismo adulto e che abbia ricadute positive per la comunità locale in termini di crescita culturale, morale, d'istruzione e formazione promuovendo il proprio territorio.

Nel ringraziarVi dell'attenzione La salutiamo distintamente.

De Filitto Nicoletta