

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



La Bufala

*Un animale longevo e forte, che non teme il caldo.
Pesa in media 5 quintali, partorisce un solo figlio
e ha un periodo di gestazione di circa 10 mesi,
con una lattazione di 270 giorni.*

*Foraggio, fieno, mangime o materie prime
costituiscono la base della sua alimentazione:
è tutto questo ed altro ancora la bufala.*

Dicembre 2016 - N° 220

La bufala mediterranea italiana

La storia della presenza della bufala in Italia è millenaria.

Il **bufalo italiano** (*Bubalus-bubalis*) appartiene alla famiglia dei Bovidi ed è originario dell'**India orientale** e di altre zone dell'**Asia**. È alto fino a 1,8 metri al garrese, ha grosse corna a sezione triangolare, ricurve verso l'esterno e all'indietro, che da punta a punta possono arrivare fino a 1,2 metri. Il manto è corto e rado, di colore diverso nelle varie sottospecie; la particolare conformazione allargata del piede consente all'animale di vivere in ambienti paludosi.



La storia

Dall'ampia documentazione esistente non è possibile desumere l'esatto periodo in cui fece la sua comparsa in Italia. Secondo alcune fonti, furono i Re Normanni che, intorno all'anno Mille, dalla Sicilia, dove il Bufalo era stato introdotto dagli Arabi, lo diffusero in tutta l'Italia Meridionale; altri asseriscono che il Bufalo era conosciuto già in epoca greca ed allevato in Italia fin dall'epoca romana, infine c'è chi sostiene l'origine autoctona di quest'animale.

Le fonti più accreditate datano l'introduzione del bufalo in Italia fra il VII e l'VIII secolo.

Fondamentale nella storia della bufala è il ruolo dei *buttari* (*bufalari*), uomini che di generazione in generazione erano destinati alla cura del bestiame.

La bufala ha trovato nel passato il suo habitat naturale nelle **zone paludose della Campania e del basso Lazio**. Nel corso dei tempi queste paludi sono state bonificate e sono diventate le fertili terre della Piana del Sele, della Piana del Volturno e della Pianura Pontina.

Oggi in queste terre la bufala pascola negli umidi prati ricchi di essenze foraggere che conferiscono al latte un sapore, un gusto ed un'aroma unici e inconfondibili.

L'alimentazione

L'alimentazione della bufala varia in relazione alla fase della lattazione. Oltre alle essenze foraggere che trova nei ricchi pascoli della zona di origine protetta (DOP), nelle mangiatoie viene somministrato l'insilato di mais, il *loiétto* (*lòglio*) o altro tipo di foraggio primaverile, nonché fieno di erba medica, crusca, sfarinati vari e paglia.

La mungitura

Le bufale vengono munte una o due volte al giorno. La munta viene effettuata in moderne sale di mungitura del tipo a tandem o a spina di pesce. Prima di entrare nella sala di mungitura, la bufala subisce un prelavaggio della mammella con acqua tiepida ad opera di due docce a spruzzo incrociato. Una volta entrata nella sala di mungitura, le mammelle della bufala subiscono un secondo lavaggio con acqua corrente.

Segue l'asciugamento con carta monouso, in seguito l'applicazione delle tettarelle per la mungitura meccanica.

Il latte munto, tramite un sistema di tubazione, viene convogliato in un apposito contenitore situato in un locale attiguo, qui viene refrigerato e successivamente trasportato con autocisterne refrigerate nei caseifici per la trasformazione in **Mozzarella di Bufala Campana**.

Allevamento

Certe aziende tra le quali "La Baronìa" vantano anche aziende zootecniche all'avanguardia, dove vengono allevate le bufale, a stabulazione semilibera in paddok all'aperto e con il ricorso al pascolamento.



Non dimenticando le origini della bufala, in azienda ci sono delle grandi vasche dove la bufala si immerge diverse volte durante la giornata per difendersi dal caldo nei periodi estivi. Questa necessità nasce dal fatto che questo animale ha lo spessore della cute molto doppia e quindi trova difficoltà nella respirazione, in tal modo regola la sua temperatura corporea.



<http://www.labaronia.com/public/la-bufala-dop/>

La Mozzarella di Bufala Campana dop

La **Mozzarella di Bufala Campana** ha regole di produzione che obbediscono al disciplinare messo a punto dal Consorzio di Tutela, costituito nel 1981 e unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione della **DOP Mozzarella di Bufala Campana**.

Grazie al Consorzio la Mozzarella di Bufala Campana è stata l'unica ad ottenere il riconoscimento europeo della DOP.

Il disciplinare di produzione prevede l'utilizzo di solo latte intero di bufala, oltre al caglio e sale, che - rispetto al latte di vacca

- è molto più ricco in proteine, grassi e sali minerali. Ne occorrono circa **4 litri per ottenere 1 kg di mozzarella**. Per tale motivo il prodotto è soggetto a tantissimi controlli, dall'allevamento della bufala fino alla vendita al consumatore. Infatti, solo i caseifici che superano l'impegnativo *iter di certificazione*, possono ottenere il marchio della



DOP; successivamente tali aziende vengono monitorate costantemente attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare ed alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio. Si tratta di un classico **formaggio a pasta filata**, ottenuto da latte intero, lavorato in forme a globo di peso variabile: il cosiddetto bocconcino è di circa 50 g, la mozzarella vera e propria può pesare invece da 250 a 500 g. Esiste un'ulteriore lavorazione manuale a treccia o a nodo, che deve però sempre rispettare il peso stabilito dal disciplinare e comunque essere inferiore agli 800 g. Oltre

questo limite non può più essere chiamata Mozzarella di Bufala Campana ma semplicemente formaggio di bufala. Il prodotto viene confezionato immerso in panna o in liquido di governo per garantire una maggiore freschezza. Esistono anche particolari produzioni di mozzarella di bufala avvolta in foglie di mortella che riprendono l'antico sistema di confezionamento e di trasporto: i rami teneri della pianta avvolgevano il formaggio conferendogli il caratteristico profumo di mirto. La zona di produzione è estesa dal **Lazio meridionale** alla parte settentrionale della **Campania**, e in alcune zone della **Puglia**. Il 58% viene prodotto tra le province di **Caserta** e **Napoli**, il 34% a **Salerno**, il 7% nel basso **Lazio** e l'1% tra **Foggia** (Puglia) e **Venafro** (Molise).



Va subito precisato che, per i puristi, la mozzarella vera è solo ed esclusivamente quella ottenuta dal latte di bufala, l'altra, fatta con il semplice latte di mucca, è il **fior di latte**.

<http://www.italia.it/it/idee-di-viaggio/mangiare-e-bere/la-mozzarella-di-bufala-campana-dop.html>

Quanti saremo a tavola per fare festa mercoledì 7 dicembre 2016 alle ore 19:30? 40 - 50 - 60? L'appuntamento sarà dedicato alla **cena di fine anno** secondo la solita prassi operativa: ogni socio porta del cibo in abbondanza in modo da ottenere un bel buffet, vario e completo. Per chi volesse dare una mano, apertura della mensa alle ore 18:00.

Per la festa, è richiesto, se possibile, di rispettare il tema della serata: **" Il blu, un tocco di blu "**.

Attenzione alla modifica dell'agenda! A causa delle vacanze natalizie, la quarta riunione del ciclo è spostata al secondo mercoledì del l'anno nuovo, cioè **l'11 gennaio 2017**.

La volta scorsa

Nonostante il maltempo, eravamo un bel gruppo da 34 soci per la seduta di mercoledì 9 novembre. Tra di noi, alcuni nuovi visi che hanno raggiunto la nostra comitiva: **Gabriella Rossetto-Grignard** da Hoves, **Sonja Parmentier-Penasse** da Kain, **Bérengère Dusong** da Rumes, **Claude Dekelle** da Havinnes e **Chantal Desteinbachberick** da Tollembeek a cui rivolgiamo un caloroso benvenuto.

Dopo le presentazioni, il nostro presidente, Dominique Dogot ci ha ricordato i prossimi appuntamenti :

- la cena del prossimo 7 dicembre. Codice d'abbigliamento: **un tocco di blu**.

- La conferenza d'Arcangelo Petrantò del 3 maggio 2017 nel corso della quale ci farà percorrere **un secolo di storia italiana attraverso le canzoni**. Più tardi, a giugno, Arcangelo sarà il perno per la visita del **castello di Gaasbeek** che nel XIX secolo era proprietà della famiglia italiana Arconi-Visconti.
- Dominique Bostoen propone di farci conoscere a marzo o ad aprile la storia delle opere del **museo delle Belle Arti di Tournai** mentre la moglie Jocelyne Desmons ci prepara una visita guidata in lingua italiana degli edifici interessanti della **città di Mouscron**. Jocelyne, con Sylvie Beaujean, farà a marzo anche una presentazione della **moda italiana**.
- Nell'ottobre 2017 festeggeremo il 25° anniversario della nostra comitiva. Tutti i suggerimenti dai membri del club sono benvenuti !

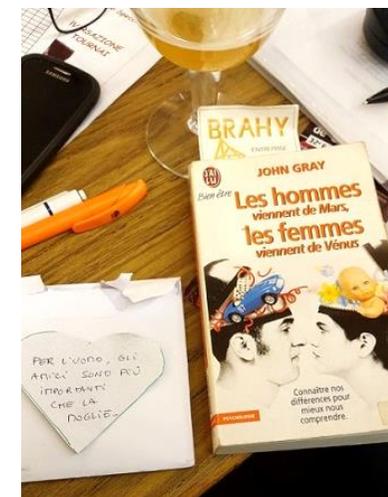
Molto commossa dal disastro che ha devastato il centro Italia, **Manuela Pamelin** ci ha chiesto di riflettere su cosa si poteva fare per raccogliere fondi per aiutare le vittime del terremoto.

Poi abbiamo iniziato la seduta sul tema **"Gli uomini vengono da Marte e le donne da Venere"** (John Gray) e più precisamente i rapporti tra uomini e donne.

"Com'è difficile amare" (Comme il est difficile d'aimer) cantava Gilles Vigneault del Quebec! Infatti, l'amore, niente di più complicato e complesso!

Ringraziamo il nostro animatore **Gianpietro** per la preparazione dei cuoricini di carta distribuiti ai membri con, scritta sul verso, una domanda legata al tema di discussione. Questa ha permesso a ciascuno di dare il suo parere o la sua visione del vivere insieme! Certe risposte spiritose e divertenti hanno contribuito ad alleggerirne il contenuto.

Per certe socie, **"se ci fosse una ricetta miracolosa per riuscire quest'impresa, si saprebbe!"**, o **"dialogare è molto importante, permette**



di disattivare i conflitti nascenti. Non basta intendersi, ma ascoltarsi!", o ancora "a casa i pantaloni ... li porto io!"

Per certi "la fusione deve essere totale", per altri, "non vivere assieme tutti i momenti della vita può dare ossigeno alla relazione".

E' difficile far andare d'accordo delle nature complementarie. L'amore non basta sempre per entrare e capire l'universo dell'altro.

Alle donne piace ricevere fiori, parole dolci e ... Non dimenticare il compleanno o l'anniversario di matrimonio! Osare il romanticismo!

Molti altri argomenti sono stati abordati come la convivenza, la sensibilità maschile, la sessualità, l'omosessualità, la fedeltà, la famiglia...



Se gli uomini s'investono più di prima è soprattutto in cucina (funzione valorizzante) e dedicano più tempo ai bambini; le donne continuano ad assumere 2/3 dei lavori di casa (statistiche "Le Monde" 25/10/2015 sulle disuguaglianze). Fortunatamente la tecnologia è venuta in soccorso delle coppie con la lavatrice, la lavastoviglie, l'asciugatrice, l'aspirapolvere...

Ciò che ha cambiato la dinamica della coppia, non è più la ragione ma l'amore che è diventato l'esigenza!

Signori, ispiratevi del defunto Bobby Lapointe! Gli piaceva tanto scendere la "poubelle", fare la "vaisselle", per sedurre la sua "Marcelle"

Liliana Valerio

Calendario di alcune attività già previste per il ciclo 2016-2017

- **Mercoledì 7 dicembre 2016** - Cena del club.
Tema della serata: **il blu**, "un tocco di blu".
- **Mercoledì (⇒) 11 gennaio 2017** - Dolce della Befana.
- **Mercoledì 1 febbraio 2017** - Serata letteraria a cura di Gianpietro Corongiu.
- **Mercoledì (⇒) 8 marzo 2017** - Presentazione sulla moda italiana a cura di Jocelyne Desmons e Sylvie Beaujean.
- **A marzo o ad aprile 2017 (data da precisare)** - visita del Museo delle Belle Arti di Tournai - A cura di Dominique Bostoën
- **Mercoledì (⇒) 19 aprile 2017** - Serata del cinema italiano.
- **Mercoledì 3 maggio 2017** - Conferenza di Arcangelo Petrantò.
Tema della serata: **Panorama di un secolo di storia d'Italia attraverso le canzoni italiane.**
- **Domenica 7 maggio 2017** - Visita del Sito del **Grand Hornu** (archologia industriale). A cura di Béatrice Quintin.
- **Mercoledì 7 giugno 2017** - Assemblea generale.
- **A giugno 2017 (data da precisare)** - visita del **Castello di Gasbeek** - A cura di Arcangelo Petrantò e del comitato.



Attività in preparazione per il ciclo 2017-2018

- **A settembre o ottobre 2017 (data da precisare)** - visita in lingua italiana della città di **Mouscron**. A cura di Jocelyne Desmons.
- **Sabato 14 ottobre 2017**
Festa del **25^{esimo}** anniversario del club.

Risparmio per il prossimo viaggio in Italia

Chi desidera partecipare al prossimo viaggio in Italia del 2018 può alleggerire il carico finanziario del viaggio risparmiando mensilmente sul conto **Lo Specchio Viaggi BE14 1261 1111 4883** (Codice Bic CPHBBE75). Tre soci hanno iniziato il risparmio.



Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.

Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40

Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86

Quota di **25,00 €**, valida per il prossimo ciclo 2016/2017, da versare tramite banca al n° di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Codice Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>