

Nuovi investimenti dell'azienda che produce 100mila uova al giorno

«Monti del Duca» scommette sull'olio extravergine biologico

TARANTO – Dalla produzione di uova, 100mila al giorno, all'olio extravergine biologico: i Cascese, che fra Grottaglie e Crispiano gestiscono l'azienda Monti Del Duca, tentano il grande salto per aprirsi al mercato.

Premiati dalla Camera di commercio di Taranto come imprenditori agricoli di successo, i fratelli Angelo e Aldo Cascese hanno unito alle tradizioni frantoiane di famiglia, un'invenzione che in venti anni li ha portati a trasformare un'antica masseria in una realtà dove convivono più attività: gli impianti avicoli, con 120mila galline ovaiole, gli allevamenti zootecnici, con 700 capi tra bovini, ovini e caprini, il caseificio, che trasforma in formaggi 14 quintali di latte al giorno, e l'oliveto, che si estende per 186 ettari e conta oltre 30mila piante. Tutto questo con una cinquantina di occupati.

Monti Del Duca è stata edificata come masseria fra il 1600 e il 1700. È appartenuta alle famiglie feudali Caracciolo-De Sangro e i Cascese l'hanno rilevata in affitto nel '67. Risalgono all'83 i primi investimenti che segneranno la svolta dell'azienda, con l'impianto del primo capannone per l'allevamento di galline. Attualmente, cinque capannoni sono dedicati alle ovaiole, un sesto allo svezamento dei pulcini. L'autunno

prossimo, i Cascese – che sulle uova basano il 60% del loro giro d'affari – metteranno in funzione una nuova batteria per altre 30mila galline.

A giugno, invece, entrerà in funzione la nuova linea di imbottigliamento per l'olio extravergine. Avrà una capacità di 2mila bottiglie l'ora e sarà il completamento di un ciclo di investimenti che ha visto i Cascese intervenire nell'amplia-

mento delle colture, nel miglioramento delle tecniche di conduzione e raccolta (vengono usati i vibrator per far cadere le olive sui teli, 100 dei 186 ettari sono irrigati a goccia) e nell'installazione di un nuovo frantoio per aumentare la capacità molitoria. Destinata a salire con lo sviluppo delle nuove colture anche la produzione di olio, oggi pari a circa mille quintali. La nuova linea degli

oli ha debuttato al Sol di Verona: col nome «Antica Masseria Monti Del Duca», ci sono i marchi «Li Monti» e «Terra Rossa» (quest'ultimo, biologico). Obiettivo dei Cascese è farne un prodotto di nicchia destinato in gran parte all'esportazione fra Nord Europa e America. Sul mercato interno, alta ristorazione e negozi enogastronomici di qualità.

Domenico Palmiotti