

inMasseria

SOCIETA' AGRICOLA FRATELLI CASSESE



La Società Agricola F.lli Cassese s.s., proprietaria della bellissima Masseria del Duca di epoca medioevale, è divenuta negli anni una delle più importanti e dinamiche aziende agricole d'Italia, senza dubbio quella con le filiere produttive più diversificate. Un'azienda che si estende per circa 400 ettari e che giornalmente produce uova freschissime, pregiato olio extra vergine di oliva e genuini prodotti caseari. Facendo sua la cultura del mangiare bene, l'azienda intende offrire al mercato prodotti di elevata qualità, sani e nutrienti, che facciano apprezzare quei gusti e quei sapori autentici della nostra terra d'origine: la Puglia. Innumerevoli sono le attività svolte nella Masseria del Duca, tra cui l'allevamento avicolo con 120.000 capi con annesso centro imballaggio uova, l'allevamento di 250 vacche frisone italiane con annesso caseificio aziendale, la coltivazione dell'uliveto di 200 ettari in agricoltura biologica con 40.000 ulivi secolari e frantoio aziendale con annesso centro imbottigliamento e confezionamento, l'agriturismo e la masseria didattica con oltre 7.000 visite annue. Una filiera produttiva corta, cortissima, anche se la distribuzione dei prodotti avviene oramai sull'intero territorio nazionale e in alcune nicchie di mercato estero. Aspetti produttivi: Filiera casearia. Il caseificio aziendale lavora giornalmente circa 30 quintali di latte producendo numerosi formaggi a pasta molle, dura e filata, sia freschi che sapientemente stagionati, tra cui il caciocavallo, il cacioricotta ed il "Don Carlo", vero fiore all'occhiello della produzione. Formaggio a pasta dura finemente granulosa a base di latte vaccino crudo prodotto secondo un'antica ricetta di famiglia utilizzando caglio di capretto. L'interno

è di colore giallo pallido e ha una consistenza dura, friabile, facilmente riducibile in scaglie, ma allo stesso tempo adatto ad essere grattugiato. La stagionatura varia tra i tre e i dodici mesi. Durante questo periodo il "Don Carlo" sviluppa il suo caratteristico sapore: salato, con un gusto intenso che diventa sempre più deciso con note di un piacevole piccante. La crosta, trattata con olio extra vergine di oliva di propria produzione, è dura e il suo colore varia dal paglierino al marrone dorato a seconda della stagionatura del formaggio.

DON CARLO

Nascita di un formaggio nobile

Il "Don Carlo" è il formaggio nobile prodotto nella storica Masseria del Duca, nel cuore della Puglia. Non è facile datare la nascita del "Don Carlo", in quanto la sua ricetta si è tramandata di generazione in generazione, da un casaro all'altro, tra le mura della masseria sin da quando questa apparteneva alla famiglia del Duca de Sangro, ricco feudatario sin dal '600. Quando Carlo Federico Cassese, con i suoi figli, acquistò la Masseria del Duca, da buon intenditore apprezzò subito le caratteristiche uniche di questo formaggio stagionato nei locali antichi della masseria e cercò in tutti i modi di valorizzarlo continuandone la produzione così come dettava l'antica tradizione: formaggio vaccino ottenuto con caglio di capretto. Ricetta nata dall'esigenza di crescere i vitelli senza sacrificarne alcuno per il recupero del caglio dall'abomaso, le femmine occorrevano per il latte mentre i vitelli maschi servivano per il lavoro dei campi estesi su 400 ettari, ieri come oggi. Il caglio di capretto, proveniente dall'allevamento aziendale, rappresentava per il casaro una valida alternativa e conferiva al prodotto un gusto deciso con piacevoli note di piccante. Ed è così che è nato questo formaggio a pasta dura finemente granulosa la cui crosta è affinata con pregiato olio extra vergine di oliva che le dona una colorazione d'orata ed un aroma unico. Formaggio che per lungo tempo è stato semplicemente chiamato "Formaggio" ma che da alcuni anni è il "Don Carlo", in onore di quel nonno tenace e carismatico che ha fondato quell'azienda oggi gestita dalla Società Agricola F.lli Cassese s.s., che ne riunisce figli e nipoti.

Società Agricola F.lli Cassese s.s.

Sede sociale: via A. Grandi, 11 - 74023 Grottaglie (TA)

Tel. e Fax 0995612419 - PIVA 0089587031

Sede operativa: Masseria del Duca - 74012 Crispiano (TA)

info@fratelliccassese.it

