

Tra Grottaglie e Crispiano uno dei più grandi impianti avicoli del Sud

Centomila uova al giorno

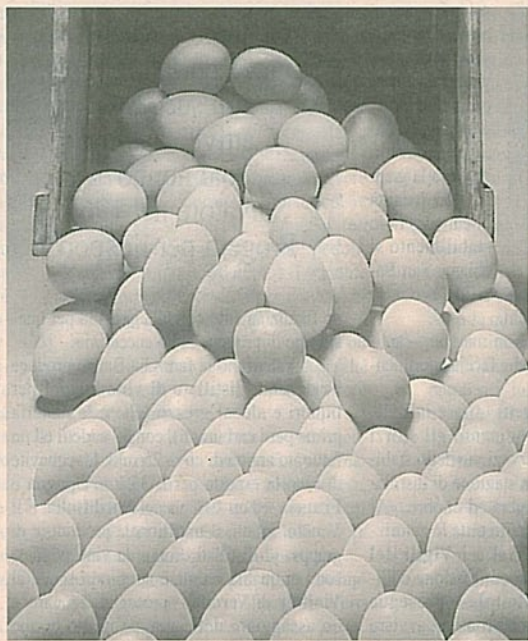
Il premio Resta alla "Monti del Duca"

DOMENICO PALMIOTTI

Hanno realizzato uno dei più grandi impianti avicoli del Sud, con 120mila galline ovaiole, lavorano e trasformano in formaggi 14 quintali di latte al giorno, e ora si apprestano a fare il grande salto - anche in termini di mercato - con l'olio extravergine. L'hanno presentato in anteprima al Sol di Verona - la rassegna specializzata dell'olio d'oliva che si tiene in parallelo al Vinitaly - e saranno pronti per la vendita non appena, fra un paio di mesi, sarà completata la linea per l'imbottigliamento. In questi passaggi essenziali si racchiudono passato, presente e futuro di Aldo e Angelo Cassese, due imprenditori agricoli che fra Grottaglie e Crispiano gestiscono l'azienda Monti Del Duca, ubicata in una masseria del XVI-XVII secolo. I Cassese hanno di recente ottenuto dalla Camera di Commercio di Taranto il premio Nicola Resta. Un attestato che, nel ricordo di un tarantino illustre, uomo di impresa, assurdo anche ai vertici di Confindustria, vuole appunto riconoscere ed evidenziare i valori di capacità e intraprendenza. «Il segreto di questo successo - si legge nella motivazione del premio Resta con riferimento ai Cassese - sta tutto nella gestione scrupolosa dell'azienda basata sulle conoscenze del mondo agricolo e sull'introduzione di nuove tecnologie, non senza uno sconfinato amore per la natura».

Monti Del Duca è una delle più grandi realtà agricole del Mezzogiorno.

La masseria si estende su 296 ettari, di cui 200 nel territorio di Crispiano e 96 in quello di Martina (ma l'estensione complessiva cresce di un altro centinaio di ettari se aggiungiamo altre proprietà vicine). Ci sono 186 ettari di oliveto, 30mila piante, un frantoio, ma soprattutto c'è l'allevamento di 120mila galline con la produzione di circa 100mila uova al giorno. E, ancora, 700 capi animali complessivi, di cui 200 bovini e 500 fra ovini e caprini, e una lavorazione quotidiana di 14 quintali di latte che vengono trasformati in formaggi. Infine, 50 occupati diretti e i servizi, filtraggio e depurazione dell'acqua e inceneritore. La masseria, che apparteneva alla casata feudale Caracciolo-De Sangro, è stata presa in fitto dai Cassese (dal padre di Aldo e Ange-



lo, Carlo Federico, frantoiano di Villa Castelli) nell'ottobre '67. Dall'85 ne sono diventati proprietari. L'estensione degli impianti avicoli ha rappresentato il primo, grosso investimento dei Cassese, e ancora oggi l'allevamento delle galline rappresenta oltre il 60% del loro giro d'affari.

È nell'83, quando stipulano il preliminare di acquisto di Monti Del Duca, che i Cassese impiantano il primo capannone avicolo. «Nell'85 - ricordano i Cassese - montammo tre capannoni tutt'insieme: il secondo, terzo e quarto. Fra l'89 e il '94, poi, altri due capannoni per le galline». Nei sei capannoni, è inclusa anche la pulcinaia, mentre l'ultimo capannone è il più grande

con 30mila animali. E non è finita. Perché fra settembre e ottobre prossimi sarà in attività un nuovo capannone, anch'esso per 30mila animali.

Nella masseria i pulcini arrivano che hanno appena un giorno. Li acquistano in blocchi da un'azienda emiliana e vengono nutriti, allevati e fatti crescere per 150 giorni in un ambiente chiuso, illuminato artificialmente (così sono strutturati anche gli altri capannoni), e tenuto a una temperatura idonea e controllata. Perché 150 giorni? Perché dopo 150 giorni, l'animale è in grado di produrre le uova. I Cassese tengono le galline per un anno. Nei primi 12 mesi, infatti, la loro capacità produttiva è al massimo (mediamente, 300 uova/anno per capo), aiutata anche dalla terapia della melodia. Dopo un anno, le galline vengono vendute e prendono due sbocchi: o l'estero, dove continuano a produrre sino al termine della campagna di vita, oppure il circuito alimentare. E in azienda si riparte con i pulcini.

Le galline, dicono i Cassese, vengono nutrite con mais, soia, erba disidratata integrata con vitamine. Il riferimento al cibo degli animali introduce un'altra caratteristica dei Cassese, l'essere, cioè, un'azienda biologica. «È una scelta convinta - spiegano - Quello che facciamo qui è certificato dall'Aiab, l'associazione italiana agricoltura biologica. Dall'alimentazione degli animali all'uso di concimi organici derivati dagli allevamenti per finire all'olio extravergine».

Inglese, russi, israeliani e cinesi hanno già visitato gli impianti avicoli dei Cassese. «I nostri capannoni sono tutti piastrellati all'interno, e questo non solo rende agevole la pulizia, che viene fatta una volta al gior-

L'azienda si sviluppa su 300 ettari 186 dei quali coltivati ad oliveto (1.000 quintali di olio di cui 400 imbottigliato) Intensa attività casearia: 14mila quintali di latte al giorno trasformati in formaggi



no, ma ci mette al riparo da infezioni aviarie - spiegano i Cassese - L'alimentazione è gestita e controllata tutta dall'esterno, la raccolta delle uova affidata a un nastro trasportatore con una capacità di 15mila uova all'ora, mentre per il controllo della mortalità animale ricorriamo a un addetto per i primi capannoni, che al mattino fa un giro ispettivo, invece nell'ultimo impianto funziona un sistema di controllo». Le uova sono commercializzate sul mercato locale. «Andare fuori? Anche se lo vorremmo, non ne avremmo la possibilità - dicono i Cassese - perché l'offerta è assorbita tutta da Taranto e provincia, fra commercianti, rivenditori e grossisti. E poi, sarebbe problematico entrare in realtà dove operano gruppi strutturati con un milione di capi».

Anche il ramo zootecnico è stato potenziato negli anni. È cresciuto il numero di capi, si è puntato molto sulla loro selezione (le vacche della razza Frisone Italiana sono iscritte ai libri genealogici), e si è introdotta la lavorazione dei formaggi, che vengono venduti attraverso un punto vendita gestito direttamente. Ma ora la nuova scommessa si chiama extravergine.

I Cassese partono da una posizione forte, 186 ettari di oliveto di cui 100 irrigati col sistema a goccia, unita al miglioramento delle tecniche colturali (per esempio, usano i vibrator che, in modo più dolce rispetto agli scuotitori, toccano i rami dell'albero facendo cadere le olive sul telo sottostante). Le linee di extravergine ultimamente presentate al Sol di Verona fanno capo al marchio "Antica masseria Monti del Duca" e si chiamano "Li Monti" e "Torre Rossa". □

Ma anche l'olio marcia a gonfie vele

ICassese, inoltre, stanno sviluppando altre colture d'olivo con la consulenza tecnica del professor Fontanazza del Cnr di Perugia. L'ultima arrivata si chiama FS17, cultivar frantoiana, che si aggiunge alle altre colture: ogliarola, leccino, coratina, frantoiana e cima di Melfi. I Cassese oggi producono circa mille quintali di olio di cui 400 avviati all'imbottigliamento. «Ma di imbottigliato il quantitativo è ancora modesto - dicono -, ed è qui che vogliamo crescere». Nel medio periodo, man mano che si svilupperanno le nuove aree olivicole di Grottaglie e Villa Castelli, la produzione di olio dovrebbe salire mentre fra un paio di mesi sarà pronta la nuova linea di imbottigliamento (capacità 2mila bottiglie/ora, i lavori di allestimento del capannone sono in corso), che sarà supportata anche dall'introduzione di un nuovo frantoio che raddoppierà da 150 a 300 quintali la capacità molitoria. «In questo modo - spiegano - dimezzeremo i tempi di lavorazione e la resa qualitativa del prodotto sarà più alta».

«È vero - riconoscono i Cassese - che nell'olio siamo schiacciati dalla concorrenza di Spagna, Marocco e Grecia, ma extravergine con caratteristiche qualitative elevate quanti lo producono? Faremo un prodotto di nicchia destinato in gran parte all'estero, Nord Europa, Svezia e America, e il resto all'alta ristorazione del Nord Italia. Il livello di prezzo sarà di 15-16mila lire alla bottiglia».