

CRISPIANO

Al via il primo impianto in Puglia: il processo di trasformazione parte dai sottoprodotti agricoli

di Francesco OCCHIBIANCO

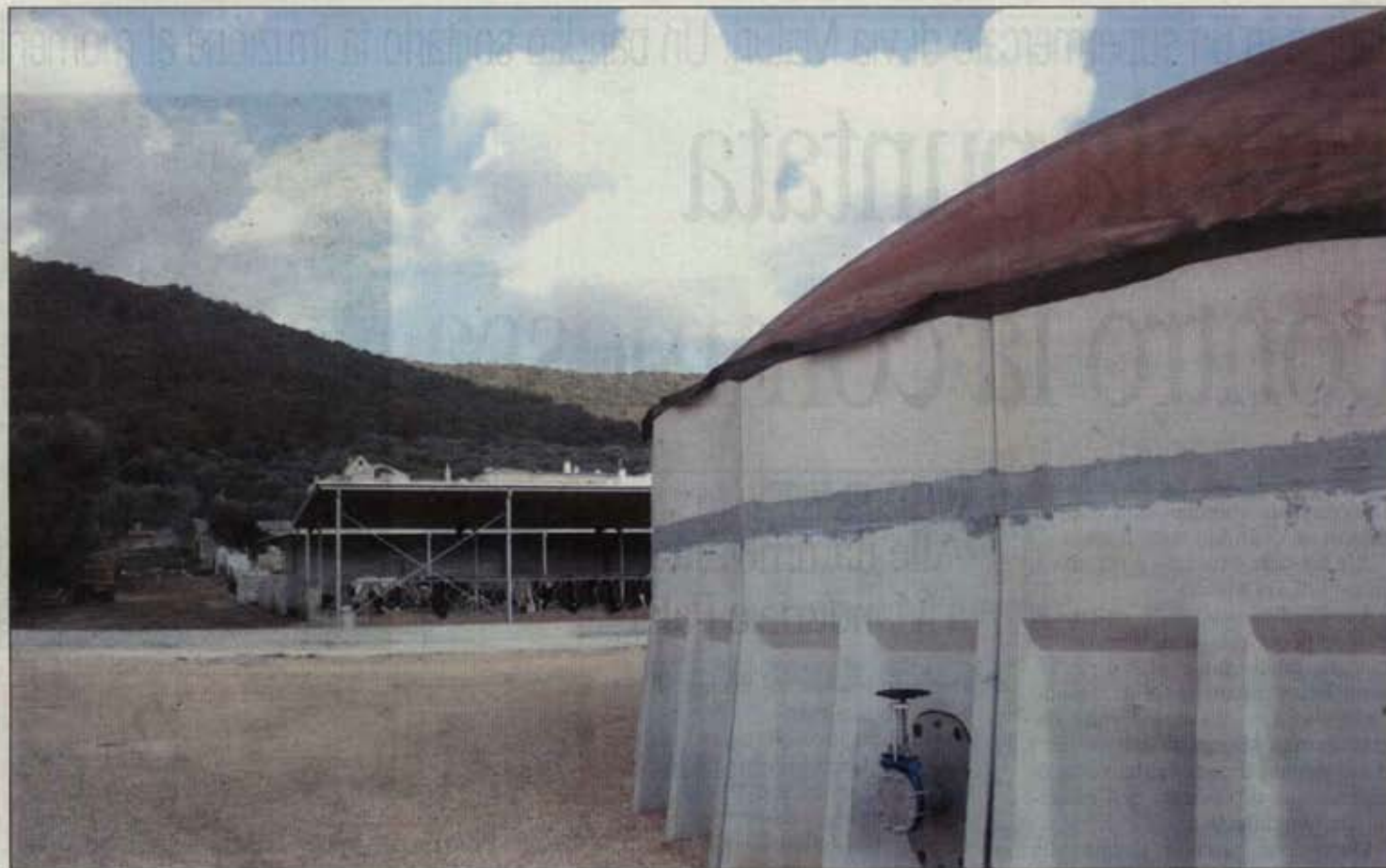
Al via il primo impianto di biogas in Puglia. E' ubicato nella "Masseria del Duca", in agro di Crispiano, un'azienda agricola di proprietà dei fratelli Aldo, Angelo e Anna Cassese. L'impianto (realizzato dalla "Rota Guido srl") utilizza l'alta ed intelligente tecnologia tedesca di "Agrikomp", leader nel settore: essa sfrutta la fermentazione naturale degli scarti di lavorazione prodotti dalla masseria e può fornire elettricità per una potenza di circa 249 kilowatt ora.

«Grazie ad un processo di fermentazione anaerobica (in assenza, cioè, di ossigeno), dei nostri sottoprodotti agricoli, a temperatura controllata - spiega il dottor Gianpaolo Cas-

sese, amministratore della Società Agricola Fratelli Cassese, 36 anni - si produce un gas ad elevata percentuale di metano che viene poi utilizzato per generare corrente elettrica. Tutto il liquame delle 250 vacche frisone italiane e la pollina delle 120 mila galline, nonché anche la sansa e il siero, viene convogliato con una pompa aspirante nelle due vasche di fermentazione (i cosiddetti digestori, che hanno un diametro di 16 metri) fino a quando, grazie al sistema della cogenerazione, non si sprigiona metano. L'impianto rimane stabilmente attivo 24 ore su 24 - conti-

MASSERIA DEL DUCA

Il primo impianto di biogas in Puglia sorge nella rinomata Masseria Del Duca dei fratelli Cassese



Dalle vacche frisone al biogas

nua Gianpaolo Cassese, che può essere considerato uno dei "pionieri" del biogas in Puglia - e costituisce, certamente, una grande risorsa per quel che riguarda le fonti di energia alternativa, ed è anche, senza dubbio, una scelta corretta in materia ambientale. L'impianto produce anche fertilizzanti di alta qualità, ottimi per le piante».

Intanto a Grottaglie il nuovo punto vendita della "Masseria del Duca" riscuote un grande successo e si registra un vero e proprio assalto al distributore di latte appena munto che viene distribuito alla spi-

na, un'assoluta novità nel territorio jonico.

«Nel nostro punto vendita di via Grandi 15 (angolo via Fogazzaro) a Grottaglie, la nostra clientela può rifornirsi giornalmente di latte fresco appena munto (eventualmente anche portandosi da casa una bottiglia). Oggi raccogliamo i risultati - aggiunge Cassese - dell'impegno, della dedizione, della passione e del duro lavoro portati avanti in tutti questi anni, nei quali, ad onore di cronaca, abbiamo anche dovuto lottare contro un'elefantica burocrazia. Nel nostro punto vendita - ag-

giunge Cassese - accogliamo e consigliamo negli acquisti la nostra clientela, presentando le tante novità come lo yogurt, cremoso o da bere, naturale o alla frutta, prodotto anch'esso con solo latte fresco munto in Masseria».

Tanti sono i prodotti caseari di eccellenza e tra questi un posto di rilievo merita il caratteristico "Don Carlo, un formaggio vaccino (con caglio di capretto) che nella celebre guida del "Gambero Rosso" (anno 2012) è annoverato tra i migliori formaggi italiani di nicchia.

La produzione dell'antica Mas-

seria del Duca si arricchisce con l'olio extra vergine di oliva e le uova (l'impianto avicolo della Masseria del Duca è uno dei più grandi del Sud Italia).

«Questa esclusività della nostra produzione unita al connubio tra innovazione, legame con il nostro territorio e con la tradizione - conclude con orgoglio e soddisfazione Gianpaolo Cassese - hanno portato la nostra società ad ideare il nuovo brand "inMasseria" che mira ad affermarsi non solo sul mercato locale ma anche in quello nazionale ed internazionale».