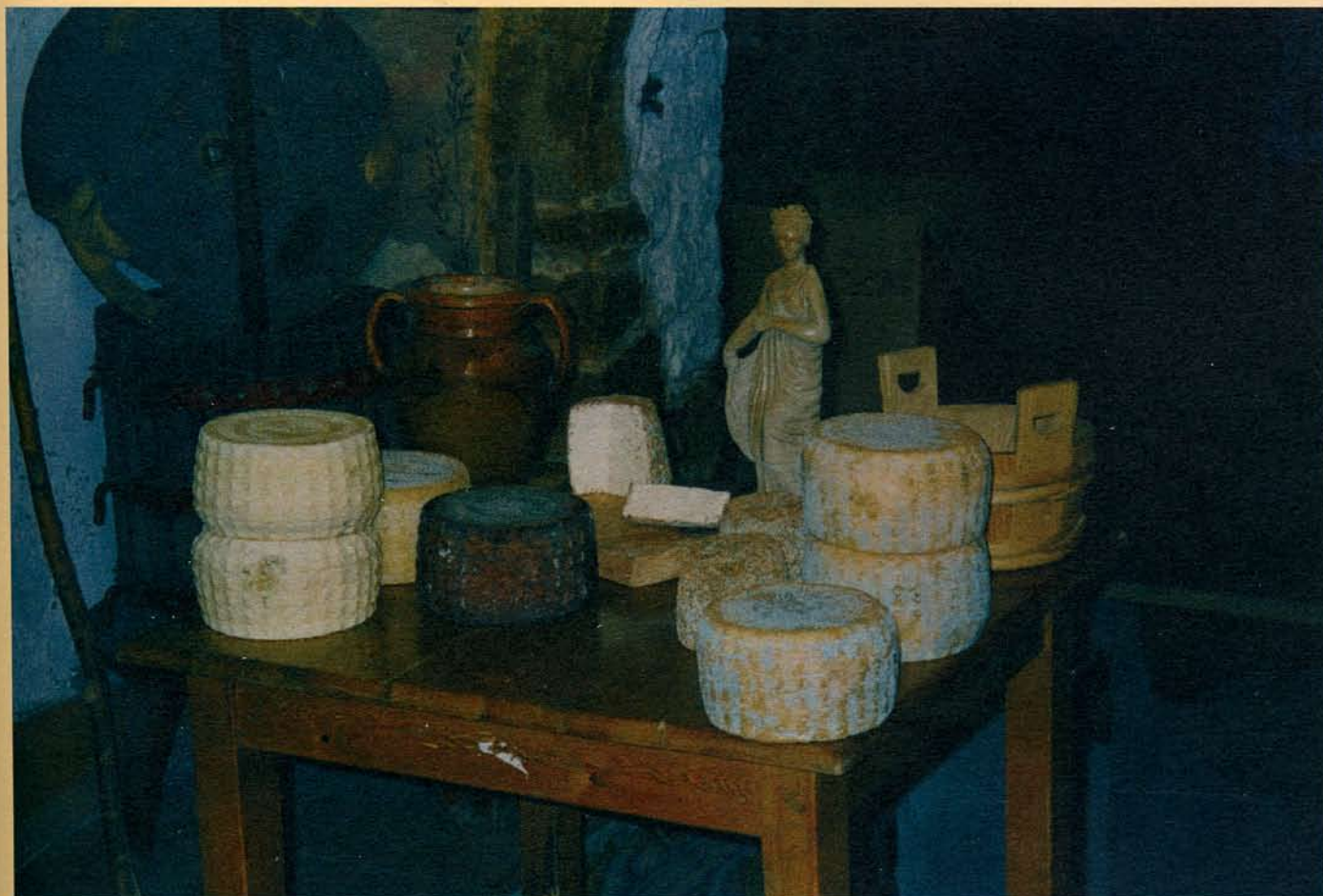


GIOVANI E PIENI DI ENTUSIASMO

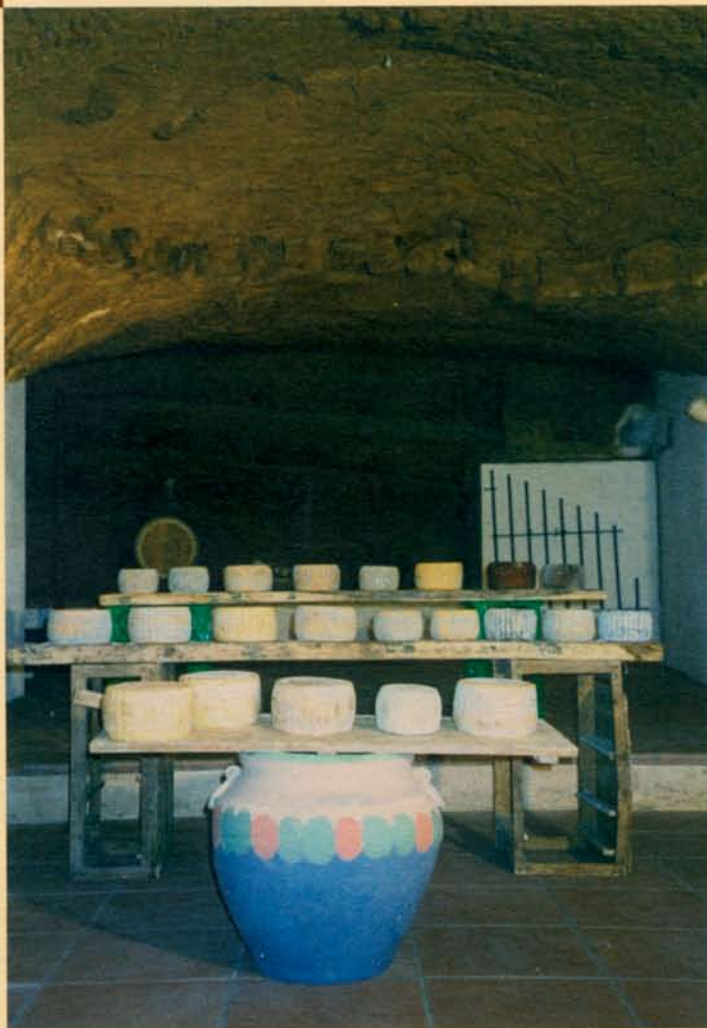


di Matilde Calandrelli

Francesco e Gianpiero rappresentano la quarta generazione della Masseria Salecchia, un'azienda localizzata in provincia di Foggia. Papà Domenico può stare tranquillo: l'azienda è in buone mani, i due giovani sono molto attivi e soprattutto sono "innamorati" del lavoro dell'allevatore!

Ci troviamo nel Sub-Appennino Dauno Meridionale "in una delle aree interne più belle del Mezzogiorno, precisamente negli agri di Bovino e Deliceto in provincia di Foggia. Da qui, ad 800 m s.l.m. si domina il tavoliere foggiano e si scorge da lontano l'azzurro mare del Gargano. Tra questi monti è la quiete a farla da padrone. Si può pedalare e fare trekking nell'armonico silenzio della natura tra i robusti alberi di querce e i cespugli di prugnoli, more e rosa canina" così descrive la zona il giovane Francesco, dinamico ed efficiente allevatore che, insieme ai genitori e suo fratello, porta avanti l'azienda di famiglia.

In questi luoghi si trova la Masseria Salecchia di proprietà della famiglia D'Innocenzio, che occupa una superficie di 350 ettari così ripartiti: 200 di bosco, 100 di pascolo naturale, 50 coltivati a cereali e foraggiere. E' sicuramente una



delle migliori espressioni dell'azienda agro-silvo-pastorale nel Meridione.

Fino al 1930 la Masseria Salecchia era di proprietà del duca di Bovino e da questi veniva utilizzata come residenza di caccia ed ancora oggi l'antico centro aziendale presenta tracce storiche nella sua architettura. I fabbricati aziendali sono suddivisi in due aree: la prima, antica, nella quale i D'Innocenzio accolgono le tante scolaresche, ospiti della loro Fattoria Didattica e organizzano convivi eno-gastronomici; la seconda, di recente costruzione, destinata all'allevamento di 700 capi ovini di razza Gentile di Puglia, razza autoctona della provincia di Foggia che oggi è in via di estinzione.

Il gruppo di lavoro è un'intera famiglia

Dell'azienda se ne occupa tutta la famiglia D'Innocenzio al completo, ognuno con un proprio ruolo. Domenico, il padre di famiglia, che ora gestisce il settore amministrativo e cura l'allevamento, fino a qualche anno fa, quando i figli erano più piccoli, era il factotum della Masseria Salecchia.

Maria Michela, professoressa di latino, ora in pensione, collabora nell'attività di caseificio ed è sempre prodiga nel dare consigli e suggerimenti nei mille problemi quotidiani.

Gianpiero, laureato in Economia e Commercio, si occupa di tutta la meccanizzazione aziendale, collabora in caseificio, cura il settore marketing, e funge da guida eco-ambientale durante le visite alla fattoria.

Francesco, dottore agronomo, divide le sue giornate tra l'azienda e l'Università di Foggia dove svolge il dottorato di ricerca. In azienda cura il settore zootecnico, nel quale si è specializzato, la produzione e la stagionatura dei formaggi, la coltivazione dei campi, la gestione del personale assunto, l'organizzazione della fattoria didattica e delle manifestazioni gastronomiche.

Angela, la fidanzata di Francesco, non appena si libera dal lavoro di Assistente Sociale che svolge presso l'INAIL, dà una valida mano nella commercializzazione dei prodotti e alla divulgazione conoscitiva dei formaggi. Grazie alla sua bella presenza arricchisce con gusto e simpatia le brochure aziendali.

Oltre ai componenti familiari lavorano in azienda due operai che si occupano del bestiame.

Una bella espressione di multifunzionalità

Oltre all'allevamento ovino, in azienda vengono allevati 150 maiali della razza "Nero dei Monti Dauni". Sono animali che vivono allo stato brado nel bosco e, grazie al sistema di allevamento, di alimentazione e per genotipo, danno carni pregiate, molto proteiche, magre e dotate di un alto rapporto acidi grassi polinsaturi/saturi.

Altra attività aziendale è rappresentata dal taglio annuale e turnato del bosco annesso all'azienda. Si ottiene ottima legna da ardere, dato che la specie arborea prevalente è il *Quercus Cerris* e legname da opera, ottenuto dalla lavorazione di frassini, noci e ciliegi.

In ultimo, ma non meno importante, vi è il settore turistico rappresentato dalla Fattoria Didattica e dall'annesso museo dell'arte contadina. Questa attività è stata fortemente voluta da Francesco per il preciso scopo di avvicinare le nuove generazioni al mondo agricolo, far conoscere come si svolge la vita dell'allevatore e come nasce un formaggio.

Viene lavorato solo latte prodotto in azienda

I formaggi prodotti sono tutti a latte crudo ovino. Elemento caratterizzante delle produzioni è il latte prodotto dalla pecora *Gentile di Puglia*, antica pecora pugliese che oggi corre il rischio dell'estinzione. Questo antico animale, a triplice attitudine, era ben diffuso in passato nei piccoli allevamenti contadini, successivamente è stato incrociato con animali provenienti dall'estero. Ciò ha determinato un depauperamento genetico e una forte contrazione del numero dei capi in purezza. La famiglia D'Innocenzio, insieme ad un altro allevatore, sono gli unici che continuano imperterriti ad allevare la *Gentile* e a valorizzarne i prodotti. In merito Francesco e Gianpiero hanno intrapreso l'iniziativa dell'adozione della pecora a distanza.

Tra le tante proposte casearie ecco le più importanti Pecorino foggiano

È un pecorino prodotto utilizzando caglio in pasta di capretto e, nel processo produttivo, gli antichi utensili della tradizione casearia pugliese. Infatti la lavorazione viene effettuata con caccavi di rame, con *u rutulatur*, con *u tagliatur* e con fuscelle in giunco. Il prodotto ha un peso di 2,5 kg, forma cilindrica rugosa sulla superficie esterna che attrae lo sguardo per il tipo di muffe che vi si sviluppano.

All'interno la pasta è compatta color paglierino, molto aromatica (si riesce a percepire il profumo delle erbe ingerite dagli animali al pascolo).

Formaggio alle erbe sub-appenniniche

Per questa tipologia è prevista l'aggiunta alla cagliata, che ha subito due successive rotture, di timo tritato, menta selvatica macinata, foglie di alloro tritate ed origano. Si mescola il tutto in modo da rendere uniforme la presenza delle erbe, sia internamente che esternamente alla forma. Il peso varia da 800 grammi a 1,4 kg. La forma ha scalzo basso. È una tipologia fresca venduta al massimo dopo 10 giorni dalla produzione.

Cruscante

È prodotto a partire da latte ovino crudo di Gentile di Puglia coagulato alla temperatura di 36°C mediante aggiunta di caglio in pasta prodotto artigianalmente. Dopo 40 minuti circa dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura della cagliata fino a ridurla in granuli di dimensioni di chicchi. Quando la cagliata si è depositata sul fondo del caccavo di rame, viene raccolta, messa in forma e pressata. Successivamente, dopo la salatura, il Cruscante viene messo in grossi cumuli di crusca e grano e rivoltato ogni 5 giorni.

La quarta generazione è veramente attiva!

Francesco e Gianpiero hanno deciso di proseguire l'attività paterna, spinti dall'amore e la passione per la campagna, sentimenti tramandati dal padre, il quale, sin da piccolo, ha reso i figli sempre partecipi delle attività aziendali.

Inoltre, un'azienda come questa, ben organizzata e di vaste dimensioni, non poteva certo cessare di esistere in seguito al mancato ricambio generazionale. Ecco perché hanno deciso di rappresentare la quarta generazione di allevatori all'interno della famiglia. Sono molto fieri del loro lavoro e cercano sempre più di migliorare la Masseria Salecchia attraverso nuovi progetti e nuove idee.

Ad esempio, è in programma un miglioramento dei pascoli, la ristrutturazione completa dell'antico complesso



aziendale, onde poter ricavare alloggi per la ricettività agrituristica, una migliore sistemazione degli 8 km di percorsi naturalistici.

A tanta volontà propositiva, però, si contrappone la difficoltà nel reperire la manodopera agricola ed in particolar modo personale specializzato per la cura del bestiame. A ciò si aggiunge la difficoltà quotidiana legata al disbrigo di pratiche amministrative.

Nonostante tutto sono certi delle scelte fatte finora e dei loro programmi futuri. La loro certezza deriva dal sempre maggior successo che i formaggi prodotti in azienda riscuotono a livello nazionale, dalla maggiore sensibilità del consumatore verso prodotti ottenuti da razze autoctone, dall'entusiasmo dei bambini che vanno a visitare l'azienda e che scoprono un mestiere antico quanto il mondo: l'allevatore.



Angela, la fidanzata di Francesco, dà una valida mano in azienda

Azienda Agrozootecnica Forestale Salecchia

S.P. 122 C.da Salecchia
71023 Bovino (Fg)
Tel. 0881632586
salecchia@supereva.it