

La chiave del successo? Capre maltesi e tecnologia Fd Store

Alessandro Di Marco e Carmela Tripaldi allevano capre a Montelibretti (Rm) e producono formaggi e yogurt a km Zero. Una filiera corta in cui è entrato il sistema Milk & Cheese ideato da FdStore

di CAMILLO MAMMARELLA

Si può ottenere un bilancio aziendale in positivo, creare reddito ed anche qualche posto di lavoro in pochi anni allevando capre e trasformando il latte in azienda?

A sentire **Alessandro Di Marco** e **Carmela Tripaldi**, laureati in agraria e conduttori dell'Azienda Agricola Tinte Rosse di Montelibretti in provincia di Roma (pochi chilometri a Nord della capitale, lungo la Via Salaria), decisamente sì.

Ma quali sono i segreti di questa realtà aziendale, chiaro esempio della filosofia del "km 0" e del felice connubio tra esperienza tecnica professionale, scelta convinta dell'allevamento di una razza caprina tipica mediterranea (la Maltese) e dell'approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili (nel caso, il fotovoltaico)?

Alla base, ovviamente, una sana passione per l'allevamento caprino e per la tecnologia casearia, derivata dalla formazione professionale dei due coniugi (Alessandro è anche da qualche anno direttore dell'Associazione romana allevatori), ma anche dalla "curiosità di allevare animali curiosi", come ama dire Di Marco delle sue 150 capre.

Un successo al quale ha anche contribuito FdStore con i suoi impianti per la trasformazione del latte, macchine che uniscono elevata efficienza e facilità d'impiego.

Scelta di vita

La storia della Tinte Rosse ha inizio nel 1992 con il primo acquisto dei terreni, ma l'allevamento delle capre parte solo alla fine del 2010, sfruttando



FOTO SOPRA
Alessandro Di Marco, agronomo di formazione e allevatore di capre per vocazione

le opportunità del contributo del Psr regionale del Lazio (Pif-Progetto integrato di filiera ovicaprini). "La filosofia che ha determinato l'avvio dell'allevamento – rimarca Alessandro – si basa non solo su una scelta di vita personale, ma anche su una visione del lavoro in cui debba essere sempre prevalente la soddisfazione di produrre un bene reale". Ovviamente non si è trattato solo di una scelta d'istinto, ma anche fortemente razionale cogliendo le possibilità offerte dal fotovoltaico, le cui condizioni premianti e di produzione stanno permettendo l'ammortamento dell'investimento sia delle strutture aziendali che dell'implan-

to fotovoltaico (da 64,5 Kw), completamente integrato sui tetti in modo da non alterare il paesaggio circostante.

La Maltese conviene

A questo punto chiediamo a Di Marco, proprio in virtù della sua esperienza di zootecnico, il perché della scelta della razza Maltese per il proprio allevamento. "I primi animali sono arrivati da aziende iscritte al Lg dalla Sardegna (60 capi) e dalla provincia di Latina (50 capi). La scelta è stata motivata poiché da subito abbiamo

puntato prevalentemente sulla produzione di latte alimentare fresco pastorizzato e yogurt, per i quali, il sapore più neutro e più delicato del latte della Maltese può favorire l'approccio del consumatore. Inoltre la Maltese è interessante per i suoi aspetti riproduttivi quali l'elevata gemellarità e la facilità con cui è possibile avere

due periodi di monta stagionali orientando i parti sia nel periodo natalizio che in quello pasquale, fattore essenziale per avere capi in lattazione praticamente nell'arco di 365 giorni".

Valutazioni tecniche, ma anche con un occhio all'estetica: "personalmente – dice Di Marco – trovo la razza Maltese

anche bella e poi bisogna considerare che tra le razze caprine italiane è quella che ha numeri più interessanti in termini di consistenze di Libro genealogico. Cosa che consente una maggior facilità nelle scelte selettive". Altre motivazioni risiedono nella rusticità, longevità ed adattabilità al clima, che in quest'angolo incontami-

nato della Sabina Romana, a poche centinaia di metri dalla valle del Tevere è tendenzialmente più caldo che freddo".

Qualità e produzione

Ma è anche una razza che garantisce buone produzioni, come testimoniano i soggetti presenti in azienda di diversi capi che superano i 500 litri/



Milk & Cheese, un'idea FdStore

Al momento in azienda si trasforma il 50% del latte munto, mentre il resto viene conferito ad un caseificio locale. L'obiettivo è però quello di lavorare il 100% della produzione entro il 2014, una scelta resa possibile dalla tecnologia FdStore che Di Marco ha scelto.

La produzione è concentrata per metà su latte alimentare e yogurt (bianco ed alla frutta) e per metà sui formaggi di diversa tipologia.

"Per l'impianto caseario – afferma Di Marco – ci siamo affidati ad Fd Store, che offre soluzioni tecnologiche adatte alla flessibilità della nostra produzione con automatismi ideali per le nostre scelte aziendali e improntati alla massima facilità d'uso. La controprova è che pure i nostri addetti – con nessuna esperienza casearia – hanno potuto operare in modo affidabile ed efficace anche in produzioni delicate come il latte alimentare pastorizzato e lo yogurt. Dal caseificio della Tinte Rosse ora escono prodotti molto apprezzati dai consumatori della vicina capitale come il cacioricotta "Orazio" (in onore delle origini lucane della "casara" Carmela), la robiola "Margherita", lo stracchino "Abbondio", la freschissima ricotta ed ovviamente il latte fresco pastorizzato e gli yogurt bianco ed alla frutta.

1. La chiave del successo aziendale è il caseificio, dotato di tecnologie FdStore
2. Molti prodotti a km Zero delle Terre Rosse, fanno parte del circuito Itallialleva
3. Il sistema Milk & Cheese ideato da FdStore consente la massima flessibilità di lavorazione del latte, potendo passare dallo yogurt al formaggio

La strategia di mercato si è basata essenzialmente su tre punti fermi: la freschezza del prodotto, la certezza della tracciabilità del prodotto al consumatore con l'adesione al marchio Itallialleva e il rapporto più stretto possibile con il consumatore evidenziato dalla prevalenza di vendita presso il "Farmer's Market" di San Teodoro al Circo Massimo e presso importanti Gruppi di acquisto della capitale.





anno, con picchi di oltre 700, accompagnate a titoli del latte molto interessanti e la conseguente resa alla caseificazione. Ci avviamo alla conclusione della visita in azienda, non senza aver rilevato l'importanza dell'alimentazione dei capi,

basata su fieno di medica prodotto in Sabina, pascolo aziendale (con soluzioni tecniche anche interessanti, nel pieno rispetto del benessere animale, all'ombra di frutteti ed uliveti circostanti), e mangime prodotto da un'azienda

vicina. "Scelta non casuale – spiega Di Marco – poiché credo che anche i fattori della produzione devono essere il più possibile a km Zero sia per il mantenimento del reddito aziendale che per una attenzione al rapporto input/output

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Le Maltesi sono state scelte per la qualità del latte prodotto

L'azienda Terre Rosse è situata a Montelibretti, lungo la via Salaria

energetico del sistema allevamento". ■

