



AZIENDA SAN CANIO



SI CHIAMA "BIODINAMICA" ED È UN APPROCCIO PARTICOLARE ALLA PRODUZIONE AGRICOLA: COMPOSTAGGIO CON PREPARATI BIODINAMICI, OSSERVAZIONE DEL CALENDARIO LUNARE E PLANETARIO PER SEMINE E OPERAZIONI COLTURALI, LAVORAZIONI NON DISTRUTTIVE DEL TERRITORIO. NASCE COSÌ L'OLIO BIODINAMICO DEI FRATELLI CONTANGELO. UNA GARANZIA DI QUALITÀ CHE HA IL SUO PREZZO.

ROSANNA SANTAGATA
FOTO DI MARIA LUISA LAPACCIANA



Le piante più vecchie hanno 300 anni, quelle più giovani trenta. All'**azienda agricola San Canio** di **Montescaglioso**, 35 ettari di uliveti a cinque chilometri dal paese, si tramanda la sapienza antica di fare olio da tre generazioni. Ma è con l'ultima, quella dei nipoti del patriarca contadino, che quella sapienza è stata messa al servizio dell'"esclusività".

Oggi l'olio extravergine di oliva San Canio si trova nelle gastronomie più ricercate d'Italia e d'Europa a prezzi da intenditore. "Una bottiglia da 75 cl è venduta al dettaglio a **Milano** o **Venezia** anche a 20 euro", spiega **Giulia Contangelo**, una dei tre soci della **F.lli Contangelo s.a.s.**, proprietari e gestori dell'azienda e del frantoio situato nel centro del paese, che lavora anche conto terzi.

I fratelli Contangelo, grazie ad un suggerimento di alcuni amici tedeschi scesi tra i calanchi e le masserie del materano a far loro visita nell' '85, hanno avuto una felice e per allora inedita intuizione. L'intuizione si chiama "**biodinamica**", un passo avanti rispetto al biologico. "Un sistema di vita innanzitutto - dice Giulia Contangelo - che si ispira alla filosofia di Steiner".

La biodinamica nasce nei primi anni Venti del Novecento dalle riflessioni di un nucleo di ricercatori, agricoltori e allevatori che pensarono a un diverso approccio alla produzione agricola, applicando la teoria elaborata alla fine del XIX secolo da **Rudolf Steiner**, scienziato austriaco. Un diverso approccio che fa ricorso a strumenti come le rotazioni agricole, il compostaggio con preparati biodinamici, all'osservazione del calendario lunare e planetario per semine e operazioni colturali, alle lavorazioni non distruttive del terreno.



Un approccio che i fratelli Contangelo, abituati ad un'agricoltura da sempre "biologica", nel senso che nell'azienda non si è mai fatto uso di prodotti chimici, non hanno avuto difficoltà a sposare. Così **Rocco**, il "tecnico" dei tre fratelli, ha frequentato corsi in **Germania** e successivamente a **Pavia**, aggiornandosi sulle tecniche biodinamiche che la signora Giulia in parte ci spiega: "i nostri ulivi sono trattati sia con estratti di erbe autoctone raccolte e fatte macerare in azienda, sia con erbe importate direttamente dalla Svizzera".

L'agricoltura biodinamica, assicura ancora la Contangelo, che per l'azienda cura l'amministrazione, è assai più dura di quella tradizionale, richiede molte giornate lavorative, per questo i prodotti biodinamici hanno un prezzo superiore anche a quelli biologici. L'olio extravergine San Canio, l'unica produzione lucana a marchio **Demeter Italia** (il marchio internazionale di qualità del biodinamico), certificato inoltre dalla **Codex** (che attesta la qualità anche biologica) è un olio "fruttato, molto dolce e dal gusto gradevole, ottenuto con la miscelazione di diverse qualità di olive (raccolte a mano) fuse in unico bouquet".

Nel vecchio frantoio di famiglia (che al momento si trova in paese ma che in settembre verrà spostato per esigenze di produzione in periferia) si pratica la spremitura a freddo, una tecnica, precisa Giulia, per la quale è necessaria una grande esperienza. Nessuna pressa, ma una macina di vecchio tipo in pietra con decanter. Ne escono ogni anno circa 300-400 quintali di olio, quantità destinata ad aumentare "perchè gli alberi più giovani, quelli piantati trent'anni fa, stanno diventando grandi". E se il padre vendeva solo all'ingrosso, i figli, qualificando il prodotto, hanno anche ○

○ ingrandito l'impresa, e cominciano a guardare ben oltre i confini locali. L'olio San Canio viene infatti imbottigliato in azienda e venduto: direttamente al dettagliante per il centro e Nord Italia; ad intermediari per raggiungere il mercato europeo: **Svizzera, Germania, Austria, Francia, Norvegia, Danimarca.**

I Contangelo non sono ancora sbarcati in **Inghilterra** e, paradossalmente, non sono ancora sbarcati in **Basilicata**. Per la verità ci ha provato un commerciante potentino a vendere l'olio lucano biodinamico, ma dopo un pò ha demorso. Forse per il prezzo. Dieci euro alla bottiglia quello praticato dall'azienda all'acquirente che, tra iva, diritti di marchio e margine per il negoziante, diventa molto di più. La conquista del mercato nazionale ed internazionale ha richiesto un investimento iniziale notevole, e in proprio, quando ancora la sensibilità e quindi i contributi pubblici erano scarsi. Ma la costanza è stata premiata.

"È dura - confida ancora l'amministratrice della società - l'unica spinta è data dalla passione e dal credere in ciò che si fa". Nessuna scorciatoia, dunque. Sarà per questo che i tre fratelli non svendono mai il loro prodotto. Nemmeno se si prova ad acquistarlo in azienda, dove oltre all'olio si trovano anche olive da pasto in salamoia e crema di olive. *"Non facciamo vendita diretta, tranne a chi comprende il valore di ciò che sta acquistando".*

Forse come i turisti che arrivano fino all'azienda di Montescaglioso dopo aver assaggiato le loro produzioni nelle principali fiere del settore. Molti anche i pullman di stranieri, dalla Germania soprattutto dove il biodinamico è particolarmente diffuso e dove non si bada a spese per comprare la qualità. Una qualità che ha bisogno però di essere tramandata. Nessuno dei fratelli ha figli e dunque il loro sapere rischia di andare perduto.

Sarà forse anche per questo che nel nuovo opificio stanno pensando di allestire un'aula didattica. Così che nuovi agricoltori biodinamici possano crescere. ●



San Canio's Oil Farm in Montescaglioso (Matera), owned by Rocco Cotangelos & C., is 35 hectare large. The Cotangelos grow olives which are subsequently processed in their own oil mill, which they have been running for a long time. Yet, the last generation of the family has impressively enhanced the quality of the products. As a matter of fact, San Canio extra-virgin oil, as well as the olive pâté and pickle olives, can be found only in the best European and Italian delicatessens and are quite expensive.

"A 75 cl bottle has been sold in Milan or Venice for 20 euros", Giulia Contangelo explains. She is one of the three partners of the 'F.lli Contangelo S.a.s.'. The idea to start an agricultural production based on "bio dynamics" dates back to 1985 when the three partners were suggested to implement this new production system by some German friends visiting Basilicata. "First, this can be considered as a style of life", Giulia Contangelo says, "inspired by Stainer's philosophy".

As Internet reports, this philosophy is based on a different approach to agriculture which was born in the first two decades of 1900. What characterises this new method is the use of agricultural rotations, of a composting with biodynamic preparations, of the observation of the lunar and planet calendar for sowings and cultivation operations and of non-disruptive land working too.

The Contangelos have been really impressed by this new method mainly because their "fathers" have always avoided using pesticides or chemical products.

The more 'technical' of the three brothers has attended special courses in Germany and Pavia to keep up with biodynamic techniques which Ms Giulia tries to explain "we treat our olives with both local herb extracts soaked in the farm itself and herbs directly imported from Switzerland".

Ms Cotangelo also adds, "Biodynamic agriculture is far harder than the traditional one. It takes long working days causing the high prices of the above-mentioned biodynamic products. San Canio extra virgin oil, the only real Lucanian production branded Demeter Italia (the top quality international brand of biodynamic products), also



certified by Codex (which tests biologic quality too) is a fruity oil, very sweet and tasteful.

It is obtained by mixing together different qualities of olives (hand collected), blended in a sole bouquet". Then, in the old family oil mill (which in September is going to be moved from the village to the outskirts for production reasons) cold pressing takes place; a technique which requires a high expertise.

No ordinary press is used but an old grindstone with a decanter. Every year, around 300-400 quintals of oil are produced; a quantity which will certainly increase "because younger trees, those planted thirty years ago, are growing bigger and bigger". As a matter of fact, while the father only sold in bulk, the sons have enlarged the company and producing a certified oil have also started selling it beyond the regional borders. Bottled in the firm, the San Canio oil is either directly sold to the retailer for the centre and the north of Italy or to mediators for the European

markets (Switzerland, Germany, Austria, France, Norway, Denmark).

The Cotangelos have not reached the British market yet, but what is really amazing is that they still have not managed to 'conquer' the market in Basilicata. Actually, a dealer in Potenza has tried to sell the Lucanian biodynamic oil, but he has given up after a while.

he causes of this failure might be linked to the high price of each bottle, ten euros plus VAT, brand rights and profit for the shop keeper. "We do not sell directly, except to who really understands the high value of the products he is buying". In other words, this product is not undersold. Lots are the visitors who arrive at the farm because they have come to know San Canio during trade fairs.

They also come from abroad, especially from Germany where bio dynamics "is highly widespread". Probably, in the future the Contangelos will start courses on the subject. This is the reason why the new plant already includes classrooms.