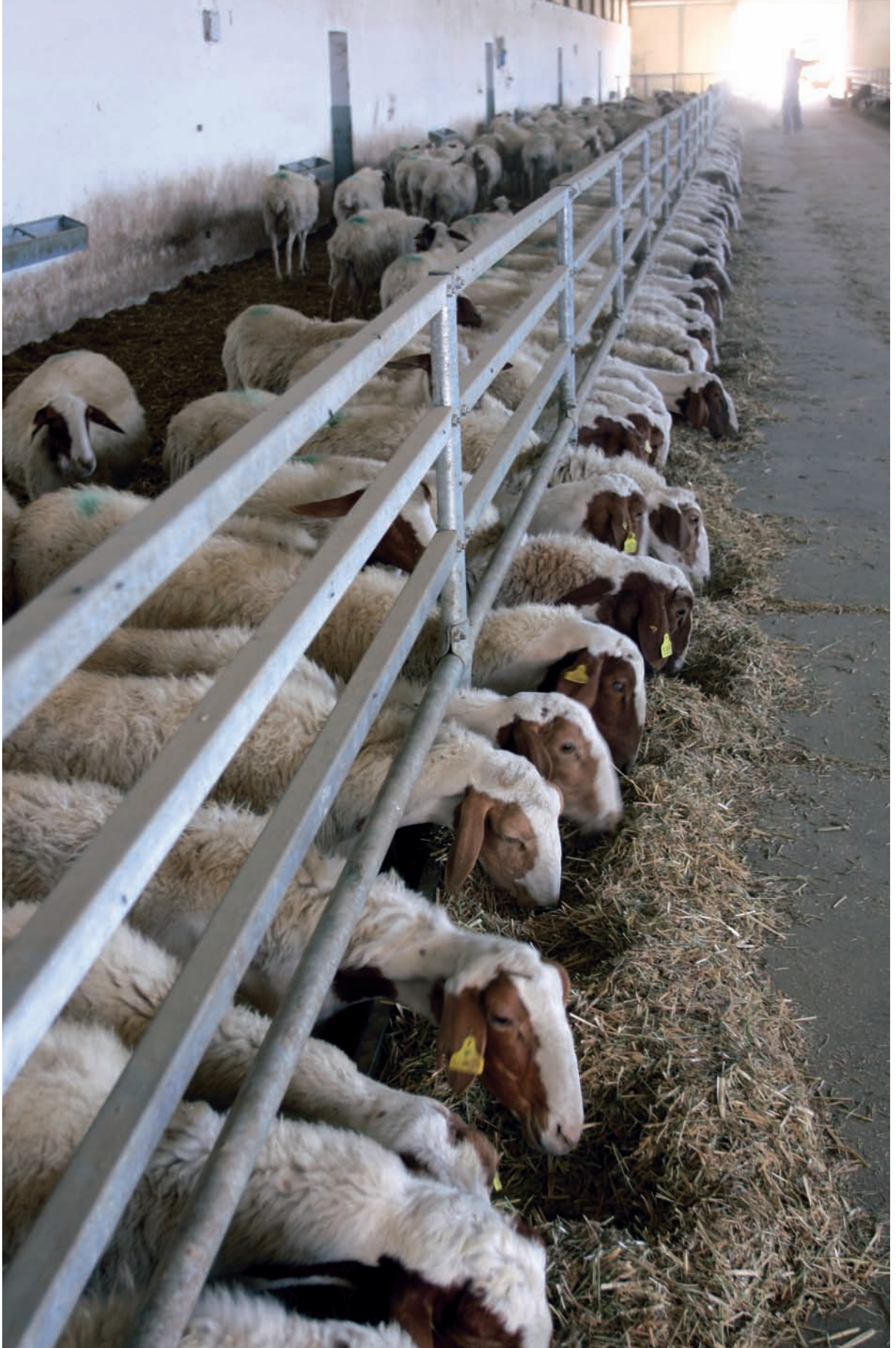




AZIENDA CAVALLI

L'ATTIVITÀ FORENSE E QUELLA AGRICOLA POSSONO ESSERE SETTORI COMPLEMENTARI. PAROLA DI CORRADO GRANDE, AVVOCATO CASSAZIONISTA E SOCIO NELL'AZIENDA AGRICOLA CAVALLI. UNA SUPERFICIE CHE PER OLTRE TRECENTO ETTARI SI ESTENDE DAL FIUME BASENTO ALLE COLLINE DI POMARICO. SEMINATIVI, OLIVETI, PASCOLI. E UN ALLEVAMENTO DI PECORE COMISANE E CAPRE SIRIANE. IN PIÙ, UN IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI ENERGIA FOTOVOLTAICA. DALLA SCORSA PRIMAVERA È PARTITO IL CASEIFICIO. PRODOTTO DI PUNTA IL CANESTRATO DI MOLITERNO. GIÀ PRESENTE SUL MERCATO NAZIONALE E PRONTO PER SBARCARE ALL'ESTERO

MICHELE CHISENA
FOTO DI MICHELE MORELLI



Trecentotrenta ettari che vanno dal versante del fiume **Basento** alla collina di **Pomarico**, in provincia di **Matera**, di cui 220 dedicati a terreni seminativi, 30 ad oliveti, e il residuo a pascoli, e poi un allevamento zootecnico di pecore comisane e capre derivate di Siria di circa 600 capi.

Stiamo parlando dell'**azienda agricola Cavalli**, con lontane origini di appartenenza alla famiglia Cavalli, e in epoca più recente gestita, per oltre quaranta anni, da **Vito Cavalli**, avvocato generale dello Stato.

Nel 1996 **Maria, Francesco e Mariano Cavalli**, i primi due avvocati e Mariano cardiologo, hanno dato vita ad una società semplice. Gli attuali soci sono Maria Cavalli, **Corrado Grande** e **Silvia Cavalli**. I primi due sono avvocati cassazionisti, l'ultima è anche lei laureata in giurisprudenza. Corrado, esperto di diritto tributario, ricopre un ruolo di primo piano in uno dei primi studi legali italiani con capacità internazionali. Casa Cavalli sembra, dunque, dividersi tra due passioni, quella per la scienza del diritto e quella per l'attività agricola.

Silvia, figlia di Francesco Cavalli e nipote di Maria Cavalli e Corrado Grande, ha scelto di impegnarsi a tempo pieno alla gestione dell'azienda di famiglia, curando particolarmente l'olivicoltura e il marketing aziendale, mentre Corrado Grande riesce a dedicarsi con lo stesso piacere ad entrambe le attività. "Certamente non sempre è agevole rendere compatibile l'attività professionale con l'impegno aziendale, ma





io trovo che i due settori siano complementari l'uno all'altro muovendo dall'astrattezza e formalismo degli istituti giuridici alla concreta gestione di una moderna agricoltura protesa alle produzioni di qualità e di energia pulita".

La società guarda con interesse anche allo sviluppo della produzione di energia fotovoltaica, con due impianti di 20 e 150 chilowattora in esercizio ed un altro di 4000 chilowattora in fase di progettazione e, dal 2008, ha compiuto ulteriori investimenti aprendo un caseificio quale naturale sbocco della produzione lattiera dell'allevamento di proprietà.

Prodotto caseario di punta aziendale è il **canestrato di Moliterno**. A descriverci le caratteristiche dell'attività casearia aziendale è Corrado: "L'azienda aderisce al Consorzio di tutela IGP. Le procedure di produzione sono attentamente applicate muovendo dalla tradizione locale, ma con uso di tecnologie d'avanguardia. Per la produzione dei prodotti si utilizza solo il latte proveniente dall'azienda che raggiunge standard di qualità molto alti". "Un buon formaggio – ci dice con evidente convinzione – si fa nell'allevamento prima che nel caseificio. E per quanto riguarda il canestrato, vi assicuro, che è un prodotto davvero super, preparato con ottimo latte e con procedure particolari".

"È un vero piacere degli occhi veder prendere forma la cagliata nelle tipiche fascelle. Il palato, poi, ne resta catturato dal suo sapore piccante, forte e aromatico". ○

○ Oltre al canestrato, in azienda si producono: **caciotte al vino, alle erbe, al peperoncino, caprini e ricotta**. Interessante anche il pecorino sott'olio. Il formaggio è lavorato prevalentemente a mano.

Nel processo di preparazione vengono utilizzati doppi-fondi "Magnabosco" e "macchinari d'avanguardia". Sono presenti una cella di stufatura e tre celle di conservazione a temperatura ed umidità controllata. Da marzo 2008 sono state prodotte oltre mille forme di canestrato di Moliterno. La produzione riprenderà a dicembre 2008 e si prevede di produrre oltre duemila forme. Nel caseificio lavorano dalle 3 alle 4 persone. "Ovviamente – precisa ancora Grande – altri dipendenti sono presenti in azienda per le attività agricole e zootecniche".

Ma qual è il mercato di riferimento di questo prodotto?

"Allo stato, i nostri prodotti sono presenti un po' in tutta Italia. In prospettiva, saranno anche destinati ai mercati esteri. L'avvocato aggiunge: "La commercializzazione di un prodotto di qualità alta è sostanzialmente agevole. Chiaramente, presuppone una adeguata organizzazione aziendale, considerato che la rete distributiva è fortemente spezzettata. La fisiologica espansione è all'estero presso i distributori e negozianti di prodotti italiani di nicchia che apprezzano il

Made in Italy di qualità. Particolarmente interessante è l'abbinamento della produzione casearia Cavalli con la nostra produzione di olio extravergine di oliva".

A proposito di abbinamenti, un buon formaggio non può che essere accompagnato da un vino particolare. Grande dà questi suggerimenti: "Il canestrato primitivo (giovane) si sposa bene con un rosso **Cabanico (Aglianico con Cabernet)** o un bianco **Fiano Lucano**. Il sapore del canestrato più stagionato, invece, viene sublimato da un rosso Aglianico riserva. Per i cibi consiglio il canestrato grattugiato sulle nostre paste tradizionali". Un prodotto è tale se ha una buona commercializzazione, come detto, e se riesce ad inserirsi come prodotto di filiera in un circuito virtuoso: "Il settore lattiero caseario in Basilicata deve essere potenziato in termini di miglioramento della qualità del prodotto locale che ha caratteristiche uniche per le specifiche condizioni pedoclimatiche del territorio.

Inoltre, risulterebbe sicuramente determinante il potenziamento dell'aggregazione dei produttori che hanno come mission la massima qualità del prodotto". La dea della giustizia, Dike, sembra aver avuto un occhio di riguardo nei confronti della famiglia Cavalli. Che avesse, nell'antichità, una predilezione per il canestrato? ●



Three hundred and thirty hectares stretching from the side of the river Basento to the hill of Pomarico, in the province of Matera, of which 220 are dedicated to sowing lands, 30 to olive crops and the remaining to pastures, and then a zootechnic breeding of Comisana sheep and Derivata di Siria goats about 600 heads.

We are talking about the Cavalli farm which has been owned by the Cavalli family for many years and more recently managed, for more than 40 years, by Vito Cavalli, general advocate of the State. In 1996 Maria Cavalli, Francesco Cavalli and Mariano Cavalli, the former being lawyers and Mariano a cardiologist, founded a simple company.

The present members are Maria Cavalli, Corrado Grande and Silvia Cavalli. The former are Supreme Court lawyers and the latter too has a degree in law. Corrado, an expert in tax law, plays a primary role in the staff of one of the most well known Italian lawyers who also works abroad. Thus, The Cavally house seems to be split

into two passions, that of law and that of agricultural activity.

The farm's leading product is the Canestrato di Moliterno. Corrado describes the characteristics of the farm's dairy activity: "Our farm is a member of the Consortium for IGP protection. The production procedures are carefully applied starting from local tradition but with innovative technologies. To make our products we only use milk from extremely high-quality standard farms".

"Good cheese – he says, clearly convinced – is first made on the farm and then in the dairy. And as for the Canestrato, I guarantee, it is a really excellent product, made with first-rate milk and special procedures".

"It is a pleasure for the eyes to see the curdle taking shape in the typical mould. Then the palate is captured by its spicy taste, strong and aromatic".

Since March 2008 they have made more than one thousand moulds of Canestrato di Moliterno. Production will be re-

sumed in December 2008 and they expect to make more than 2,000 moulds.

But what is the reference market for this product? : "Currently, our products are present all over Italy. Prospectively, they will be also sent to foreign markets". The lawyer adds: "Marketing a high-quality product is substantially easy. Of course, it requires a proper corporate organization since the distribution network is strongly fragmented. Its physiological expansion is abroad, to distributors and sellers of Italian niche products who appreciate quality Made in Italy. A product is such if it has good marketing as we said, and is able to enter a virtuous circuit as a chain product: "The dairy sector in Basilicata must be enhanced in terms of quality improvements in the local product's quality which has unique characteristics for the special pedoclimatic conditions of the territory".

In addition, another decisive factor would be the strengthening in the gathering of those producers whose mission is the highest quality of their products.

ENGLISH

