

CASEIFICIO DEL PINO

SANE SCELTE ALIMENTARI. UN MOTTO CHE È UNA FILOSOFIA DI VITA MA ANCHE DI PRODUZIONE. LONTANA DA PAROLE COME "MARKETING", "STRATEGIE", "EVENTI". FILOSOFIA CHE SI È DIMOSTRATA VINCENTE: DA 25 ANNI IL CASEIFICIO "DEL PINO" A MATERA HA ATTRATTO, CONSOLIDATO E AUMENTATO LA SUA CLIENTELA, GRAZIE ANCHE AL COMPLETAMENTO DELLA FILIERA DEL LATTE, GESTITA INTERAMENTE DALLA FAMIGLIA DI PEDE, TITOLARE DELL'AZIENDA. L'ATTIVITÀ CHE FERVE ALLE PRIME LUCI DELL'ALBA, LA LAVORAZIONE CON UN MANIPOLO DI DIPENDENTI FEDELI DA ANNI, LA VENDITA DI PRODOTTI ASSAGGIATI PRIMA DELLA VENDITA. TUTTO ALL'OMBRA VIGILE DI UN GRANDE ALBERO SECOLARE

ALESSANDRA MONTEMURRO
FOTO DI **GERARDO FORNATARO**





Da oltre cento anni un enorme pino, dimora di falchetti e diverse altre specie di uccelli, vigila su quello che oggi è un incrocio di quattro strade trafficatissime nel centro della città dei **Sassi**.

Ha visto nascere strade, palazzi, banche, uffici, scuole, alberghi, centri sportivi, supermercati, botteghe e, venticinque anni fa, ha assistito con orgoglio al battesimo del caseificio che da esso prende nome.

Oggi come allora, la signora **Angela Festa**, proprietaria insieme ai figli della azienda lattiero - casearia "**Del Pino**", addita con emozione e rispetto quel grande albero che le ha fatto compagnia in tutti questi anni, dal quale sembra trarre ogni giorno linfa vitale e a cui è legato un tenero ricordo di infanzia: "Quando ero bambina abitavo in questa zona, in via Cappelluti, e mia madre mi raccontava sempre che, prima che sorgessero le prime abitazioni, il pino era tutto solo in

mezzo ad un'immensa distesa di vigneti e terra rossa."

Vedova da quattordici anni, la signora Festa ha saputo realizzare, a costo di tanti sacrifici e di quelle che definisce le sue "battaglie", il sogno del marito **Eustachio Di Pedè**, fratello del primo proprietario **Tommaso**, scomparso a soli sei mesi dalla nascita dello stabilimento.

Sostenuta dall'affetto e dalla determinazione dei figli **Giuseppe** e **Francesco**, Angela oggi afferma con orgoglio che la loro azienda lattiero - casearia è l'unica nella nostra regione a poter vantare la filiera completa, dalla produzione di foraggio alla vendita dei latticini.

Sane Scelte Alimentari è il motto di Angela e della sua famiglia, motto nel quale si condensa una personalissima filosofia di produzione, gestione e vendita, lontana da marketing e strategie promozionali come da fiere alimentari ed eventi gastronomici.





La filiera cui fa riferimento la signora Festa ha origine nella zona di **Costa del Canneto**, ubicata a **Ferrandina Scalo**, dove la famiglia Di Pedè possiede dal 1992 circa duecento ettari di terreno, sui quali Giuseppe e Francesco, insieme a due famiglie di operai, allevano bovini da latte.

“Nutriamo le mucche con acqua, mais, erba medica, crusca, sorgo – spiega la signora – attraverso un carro miscelatore programmato da un alimentarista, il quale stabilisce le quantità dei vari prodotti da somministrare a ciascun animale; il secondo passaggio - continua Angela - avviene nella sala della mungitura, in cui vengono munti dodici capi per volta; il latte così ottenuto e filtrato - conclude - passa nel grande refrigeratore”.

È l'alba quando il latte, non trattato con conservanti, coloranti e additivi, viene trasportato al Caseificio di via Cappelluti.

Esteso su una superficie di duecentocinquanta metri, lo stabilimento dispone di una macchina impastatrice, una filatrice/tagliatrice, una **zangola** (apparecchio per la preparazione del burro), una caldaia a vapore per produrre la ricotta, una scrematrice che separa il burro dalla panna, una affettatrice e una macchina per il ghiaccio.

Sono le prime ore del mattino quando la signora Angela, aiutata da cinque donne e sei uomini, con la sapienza di un'artigiana, trasforma il prodotto della mungitura in una serie di meraviglie del palato.

Mozzarelle, scamorze, trecce, mantecche, provole affumicate, formaggi stagionati, burro, burrate, burrate in miniatura, stracciatella, panna, ricotta, cacio - ricotta, cacio - cavallo, scamorzine e rotoli farciti (di volta in volta con prosciutto crudo e cotto, rucola, capocollo, tonno, capperi, insalata russa, ○

○ olive, porchetta, funghi e gorgonzola) riforniscono ogni giorno oltre venti fra salumerie, pizzerie, ristoranti, sale ricevimenti e alberghi più rinomati di **Matera, Miglionico, Pomarico e Altamura**, e continuano a far bella mostra sulle tavole degli affezionatissimi clienti.

“La nostra clientela – spiega la proprietaria – nonostante la crisi economica suggerisca di spendere dieci laddove si spendeva venti, cresce giorno dopo giorno, anche perché, con l'introduzione dell'euro, i nostri ottimi alimenti non hanno subito variazioni di prezzo; inoltre – continua – è importante che il consumatore si senta a casa, constati la pulizia e l'igiene dei nostri ambienti e il rapporto di rispetto, collaborazione e familiarità che intratteniamo con i dipendenti e gli operai, che ci affiancano da tanti anni”.

Spesso, come raccontato da Angela, i suoi latticini diventano graditissimi doni, così, nel corso degli anni, le è capitato di ricevere plausi da ogni regione d'Italia.

Talvolta, al mattino, anche i turisti si trattengono incantati ad ammirare la lavorazione delle mozzarelle nel caseificio, adiacente al punto vendita.

Onestà, cortesia, creatività, spirito di squadra e una buona dose di autocritica (la proprietaria assaggia ogni sua prelibatezza prima di destinarla alla vendita) sono gli ingredienti della ricetta vincente di Angela Festa e Giuseppe e Francesco Di Pedè, che, per l'immediato futuro, hanno in programma un ampliamento dello stabilimento materano e la realizzazione di un video che illustri nel dettaglio l'intera filiera. ●





For more than one hundred years, a huge pine-tree, home of wind fanners, keeps an eye on what is today a crossroads in the centre of Matera. It has seen streets, buildings, hotels, schools and workshops rise and, twenty-five years ago, it was proudly present at the baptism of the dairy which takes its name.

Today as then, Mrs. Angela Festa, who with her children owns the dairy farm "Del Pino", points with emotion and respect at that big tree which has kept her company all these years.

Mrs. Festa, a widow for fourteen years, has been able to valorize at the cost of lots of sacrifices, the dream her husband, Eustachio Di Pele, had. Supported by the affection and determination of her children Giuseppe and Francesco, today Angela proudly states that their farm is the only one in Basilicata which boasts the complete chain, from fodder to sale.

Healthy Alimentary Choice is Angela and her family's motto, a motto which concentrates an extremely personal philosophy of production and sale, distant from promotional strategies.

The chain Mrs. Festa talks about originates in the area of Costa del Canneto, located in Ferrandina Scalo, where the Di Pele family owns about two hundred hectares of land.

In these places, Angela's children, together with eight day workers and two other families of workers, look after their dairy cattle.

It is at dawn that milk, not treated with preservatives, colourings or additives, reaches the Dairy in Via Cappelluti.

And it is early in the morning when Mrs. Angela, helped by five women and six men, processes her milk into a series of wonders for the palate which will restock more than twenty hotels, restaurants, pizzerias and delicatessen shops among the most renowned of Matera, Miglionico, Pomarico and Altamura and will continue to show off on the tables of her most devoted clients.

Mrs. Festa uses a few words to explain the positive feedback of her products: "The number of our clients increases day by day since, with the introduction of the Euro, the prices of my products have remained unchanged; moreover – she goes on – it is important that the clients feel at home, notice the hygiene of our environment and breathe the atmosphere of familiarity I create with my employees".

Honesty, courtesy, creativity and team spirit are the ingredients of the winning recipe of Angela Festa and her children who for the immediate future are planning to widen the dairy and to make a video illustrating the whole chain in detail.