

MASSERIA SAN MAGALDO



DALL'AZIENDA CHE HA SEDE A STIGLIANO ESCONO PRODOTTI BIOLOGICI. DUECENTOQUARANTACINQUE ETTARI A PASCOLO NATURALE PER GLI ANIMALI DA LATTE E 300 A SEMINATIVO. DI QUESTI 40 DESTINATI A FORAGGIO E MANGIMI PER CONCIMARE I TERRENI STESSI. GLI UOMINI PENSANO AL BESTIAME, LE DONNE ALLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE. ARRIVANO COSÌ IMPORTANTI RICONOSCIMENTI ALLA RICOTTA DI CAPRA E AL PECORINO DA TAVOLA STAGIONATO. MA IL TITOLARE VINCENZO FORMICA RIMANE SCETTICO SUL FUTURO DEL "BIOLOGICO" E SUL SOSTEGNO ALLE PICCOLE REALTÀ PRODUTTIVE LUCANE

ANGELA REMOLLINO
FOTO DI GIOVANNI MARINO

Tradizione e innovazione, genuinità e freschezza. Ma soprattutto carattere. L'azienda agro-zootecnica biologica "Masseria San Magaldo" di Stigliano racchiude tutte queste qualità che, non a caso, rispecchiano anche l'indole del suo proprietario, il signor **Vincenzo Formica**, 80 anni e un temperamento forte e deciso. Il lavoro dell'azienda, fondata dai bisnonni di Formica nel 1854, si basa sul motto "pensare, far fare, fare".

"Avere idee e soluzioni, e poi capacità di organizzare il lavoro degli altri e saper lavorare in prima persona – ci spiega con fare naturale il titolare – dovrebbe diventare per ogni azienda una filosofia di vita. Un suggerimento che passo volentieri agli uomini che ci governano".

Adagiata sulle colline materane, cinque mila metri quadrati di capannoni dedicati al ricovero delle moderne attrezzature meccaniche, l'azienda si estende per 545 ettari, dei quali 245 per il pascolo naturale destinato all'alimentazione degli animali che producono latte, e 300 al seminativo. ○



○ “Di questi 300 ettari – spiega il proprietario – 40 sono destinati alla produzione di foraggi, erba medica e mangimi biologici che utilizziamo per alimentare i terreni stessi”.

L'azienda, infatti, si nutre dei suoi stessi prodotti. Perché nulla va perso, tutto si riutilizza per assicurare un prodotto biologico e lucano al 100 per cento. Anche il concime è ecologico. Il letame delle pecore e delle capre va direttamente a fertilizzare il terreno dal quale poi si ricava il cibo degli animali da pascolo. Presso la San Magaldo, di biologico, oltre al formaggio, si coltiva anche grano, avena, orzo, ortaggi. Senza dimenticare l'olio che è di ottima qualità. Il latte viene prodotto da un gregge di 800 pecore e 500 capre dalle quali ogni due volte all'anno (a novembre e febbraio) vengono partoriti agnelli e capretti. Sono circa 200mila i litri di latte che se ne ricavano all'anno e che sono impiegati per la produzione di formaggio di pecora da tavola, formaggio di pecora stagionato, ricotta di pecora dura, formaggio di capra da tavola, formaggio di capra stagionato, ricotta di capra dura e cacioricotta di capra.

Il latte viene munto una volta al mattino e una alla sera per assicurare la freschezza della trasformazione. Nulla arriva da fuori. La materia prima utilizzata per i formaggi è esclusivamente quella prodotta in azienda. La sua trasformazione è affidata alle donne, l'allevamento degli animali agli uomini.





In tutto sono sette i dipendenti fissi "rigorosamente italiani – ci tiene a sottolineare Formica - ai quali si affiancano altre quindici persone impiegate nei periodi di maggiore attività. Il processo di lavorazione e produzione si svolge interamente all'interno dell'azienda che provvede anche al confezionamento dei prodotti sotto vuoto con tanto di etichetta "bio" a norma UE. E anche la stagionatura avviene all'interno dell'azienda che dispone di quattro grotte. Il tempo necessario per ciascuna forma dipende da ciò che si intende produrre e va da un minimo di 35 giorni ad un massimo di 7 mesi.

Il mercato dell'azienda San Magaldo è tutto italiano. Il 50 per cento dei formaggi è venduto direttamente in azienda a privati, l'altro 50 per cento è distribuito in una catena di negozi biologici che si estende da **Palermo** a **Treviso**. "Il biologico trova accoglienza – spiega Formica – solo nei negozi dedicati a questo specifico prodotto. Tolti questi spazi di nicchia, resta il fatto che alla grande distribuzione non interessa. Cosa diversa avviene in America – continua – dove il biologico si trova in reparti dedicati anche nei grandissimi centri commerciali. Noi dovremo ancora aspettare una cinquantina di anni per arrivare a questi livelli".

Difficile e improduttivo, comunque, secondo Formica, tentare di espandere il mercato all'estero. I prodotti, infatti, devono affrontare lunghi viaggi e bisogna fare in modo che la conservazione garantisca le qualità originarie del prodotto. Il capitolo "profitto" è quasi un tabù per Formica. Nessuna stima, solo una valutazione. "L'azienda non guadagna molto. I costi sono in aumento ma il prezzo del prodotto non può essere aumentato altrimenti rischia di rimanere invenduto". Parole dettate dall'esperienza.

"È inutile riempirsi la bocca di bei propositi. Il biologico - dice l'energico Formica - non lo vuole nessuno perché a nessuno interessa più di tanto". ○



○ Colpa dei prezzi più alti? “Macché. Non è vero che i prodotti biologici sono venduti al 30 per cento in più rispetto agli altri. Sa a quanto vendo al chilo un capretto o un agnello biologico? A quattro euro. Le sembra tanto?”.

Tutta colpa della cattiva gestione della cosa pubblica, secondo l'arzilla proprietario dell'azienda. “La nostra regione – dice – è indietro di 60 anni, nonostante la presenza del petrolio. Si potrebbe fare molto di più per aiutare le piccole realtà produttive lucane che si dedicano al biologico”.

Nonostante tutto si va avanti. E i risultati arrivano: dopo la medaglia d'oro assegnata alla ricotta di capra dell'azienda quattro anni fa al premio internazionale **Bio-Caseus**, quest'anno nella stessa competizione è arrivata la medaglia d'argento per il pecorino da tavola stagionato. Riconoscimenti che potrebbero spiegare anche alcune importanti scelte di vita. Come quella fatta proprio dal signor Formica.

“Sono nato avvocato e – dice con orgoglio – morirò pastore”. La frase arriva a chi lo ascolta, non tanto come vanto per il titolo di studio conseguito quanto, piuttosto, come attestazione della passione e dell'amore riposti nell'attività di famiglia. Guai, però, a fargli altre domande su di sé e sulla sua decisione di lasciare l'avvocatura per dedicarsi alla terra e agli animali. È del suo lavoro che bisogna parlare. Punto e basta. “La mia – chiosa su questo argomento – è una storia che, da sola, meriterebbe un capitolo a sé”. ●

The organic agro-zootechnic farm “Masseria San Magaldo” in Stigliano has taken on the characteristics of its owner, Mr. Vincenzo Formica, aged 80 and with a strong and determined temperament. The activity of the farm, founded in 1854 by Formica's great-grandparents, is based on the motto “thinking, making make, make” that is having ideas and solutions, having the ability to organize the others' work and know how to work personally. Lying on the hills of Matera with its five thousand square metres of sheds used for keeping its modern mechanic equipment, the farm extends for 545 hectares of which 245 are used for the natural pasture utilized for feeding dairy animals and 300 for sowing.

“Of these 300 hectares – the owner explains – 40 are allocated to the production of fodders, alfa alfa and organic animal feed that are used to feed the lands themselves”.

Apart from organic cheese, the farm also produces organic wheat, oats, barley, vegetables and olive oil. The farm avails it-



self of a herd of 800 sheep and 500 goats which, twice a year, give birth to lambs and kids. They milk about 200,000 litres which are used for making sheep's table cheese, sheep's mature cheese, sheep's hard ricotta cheese, goat's table cheese, goat's mature cheese, goat's hard ricotta cheese and goat's caciocotta cheese.

Milking is done once in the morning and once in the evening to guarantee its absolute freshness and comes exclusively from the farm. Milk processing is entrusted to women, while the animal breeding is taken care of by men. The farm has seven permanent employees who are supported by another fifteen people who are recruited in periods of greater activity. The farm also deals with the vacuum-packing of their products, which are labelled as "EEC organic", and mature in caves for a duration of between 35 days and 7 months.

50% of cheese is sold to private clients directly from the farm; the remaining 50% is distributed in an organic-shop chain from

Palermo to Treviso. The item "profit" is almost a taboo for the Formicas. "The farm income is not particularly high. Overheads are increasing but our product's price cannot increase otherwise we risk not being able to sell it".

The blame falls on the bad management of the common good, according to the farm's lively owner. "Our region – he says – is 60 years behind, despite the presence of oil, and it could do much more to support the Lucanian small production realities dealing with organic products and which are not receiving any regional financial aid for the period 2007-2009". In spite of everything, the results are not lacking: at Bio-Caseus International Award, four years ago, the farm's goat's ricotta cheese won the gold medal, this year, at the same contest, their sheep's mature cheese has been awarded the silver medal. And to show the love and commitment he placed in his farm, Formica concludes "I was born a lawyer and I will die a shepherd".