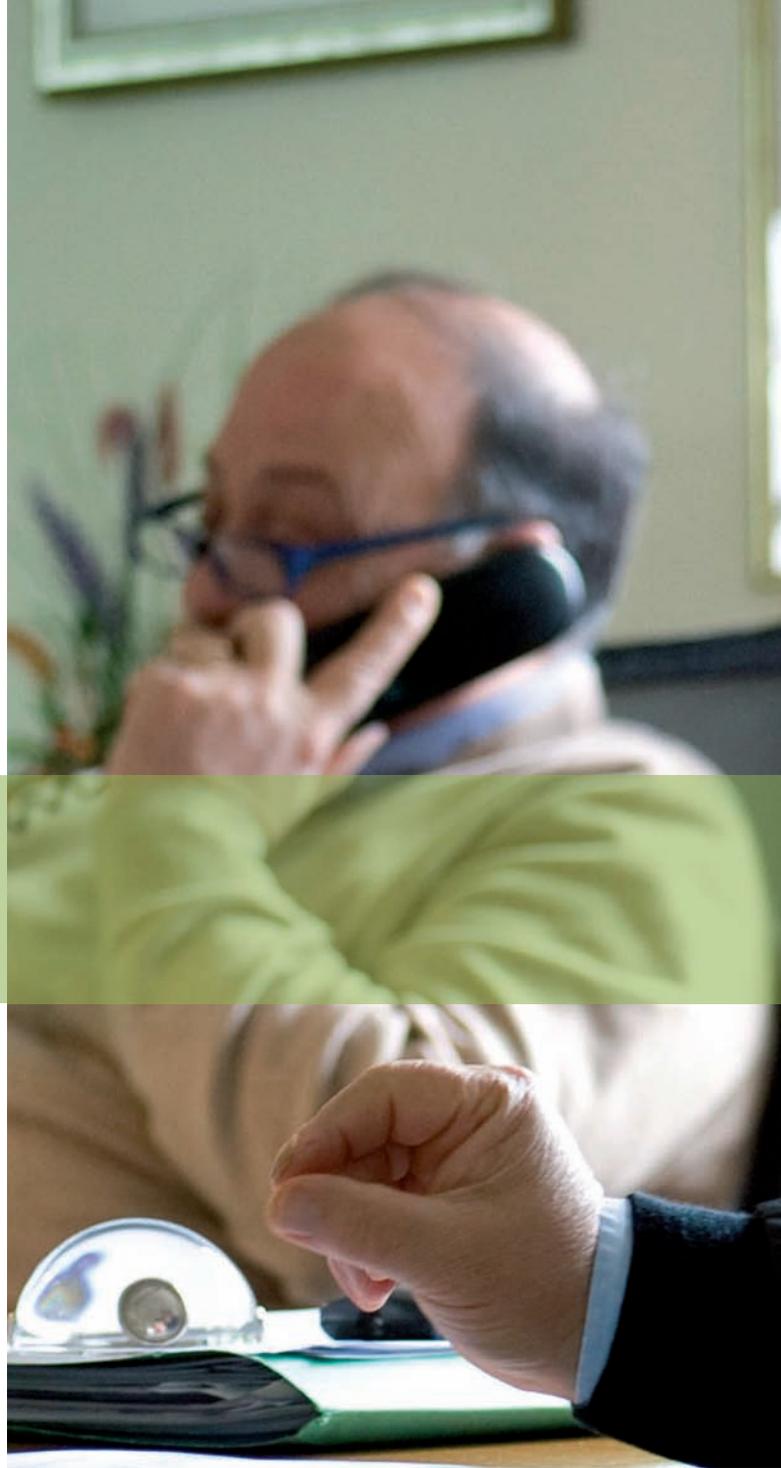




## Azienda Di Stasi



Lucia Lapenta  
Foto di Mario Zippo

**P**rima di loro il padre, la madre e i nonni che erano noti per essere grandi latifondisti della zona: due generazioni intere di agricoltori, dediti alla vita dei campi.

Ora, a portare avanti con orgoglio la tradizione contadina della famiglia Di Stasi ci sono Giuseppe e Mauro, 56 anni l'uno, 53 l'altro. Due fratelli molto diversi tra loro, sia fisicamente che per temperamento, legati da una stessa patrimonio, oltre che genetico, di valori condivisi.

Hanno cominciato poco più che bambini come braccianti agricoli nelle campagne intorno a Lavello per aiutare i genitori

che, nei primi anni '50 del '900, avevano ricevuto un podere dall'ente riforma. Era l'epoca successiva al secondo conflitto mondiale e il papà era appena tornato dopo dieci anni di guerra. I nonni, intanto, avevano perso quasi tutto: invece di convertire i terreni di proprietà in produzioni agricole avevano preferito investire in bestiame. Ma la brucellosi prima e l'afta poi ne aveva decimato i capi.

“Quando abbiamo iniziato - racconta visibilmente emozionato Giuseppe - avevamo sì e no 4 anni e ci potevamo permettere di mangiare una fetta di prosciutto crudo una volta ogni



TRADIZIONE, AMORE PER LA TERRA,  
 INNOVAZIONE CULTURALE E  
 TECNOLOGICA PER L'AZIENDA DI STASI:  
 UN MODELLO DI INDUSTRIA  
 AGRICOLA INTEGRATA SPECIALIZZATA  
 NELLA PRODUZIONE ED  
 ESPORTAZIONE DI PRODOTTI  
 ORTOFRUTTICOLI

dodici mesi. Abbiamo fatto tanti sacrifici, ma siamo cresciuti con il rispetto per la terra e per i suoi frutti".

Entrambi sono instancabili. Si vede che il duro lavoro non li spaventa: dalle cinque del mattino a tarda sera si spendono totalmente per la loro ditta, specializzata nella produzione ed esportazione ortofrutticola. Una struttura enorme, nel cuore della Valle dell'Ofanto, in località Gaudiano di Lavello, sviluppata in tre aree: il primo capannone realizzato negli anni ottanta, grazie agli incentivi della Legge ex 219 del ter remoto; il secondo nell'89 e l'ultimo quasi dieci anni fa per un totale di 30 mila metri

quadri, tra azienda agricola e attività commerciale.

"Siamo sul mercato - conferma Giuseppe - da oltre un trentennio e ci contraddistinguiamo per laboriosità e numero di dipendenti: una ottantina con punte di 100-150 in tutto l'indotto. Tra proprietà e fitto gestiamo circa 400 ettari di terreni e riusciamo a produrre giornalmente anche mille quintali di prodotti agroalimentari freschi che arrivano in tutta Europa: in Svizzera, Olanda, Germania, Austria, Paesi Bassi, Spagna, Portogallo, Inghilterra e Svezia. Gran parte della nostra produzione (il 30-35 per cento) va all'estero e contiamo di arrivare a servire ➤



anche il 60 per cento del mercato mondiale. Localmente e a livello nazionale, riforniamo esclusivamente i grossi distributori (Iperfutura e Coop Italia con un prodotto a marchio) iuscendo, in tal modo, ad accorciare la fiera: dal produttore direttamente sul banco del consumatore”.

La bietola da costa, il sedano, il prezzemolo sia liscio che riccio; la cicoria catalogna e a puntarella, il cavolfiore; il melone, l'anguria e la pesca-percoca. E, ancora, tra le specie orticole tipiche del Meridione d'Italia ci sono il broccoletto calabrese, le

cime di rapa e ben quattro tipi di cavolo: cappuccio, romanesco, verde e cavolo-verza. Un paniere ricco di prodotti che “pesa” ben 20 mila quintali per metro cubo di terreno, coltivato secondo i principi della buona pratica agricola: la rotazione più ampia possibile degli ortaggi, le migliori condizioni ambientali e pedoclimatiche, nonché la destinazione più adatta dei terreni alle diverse tipologie di prodotti.

“Tutte le nostre coltivazioni - aggiunge Mauro - seguono una puntuale organizzazione, commisurata alle richieste ➔



UNA SORTA DI OASI SVIZZERA NELLA VALLE DELL'OFANTO CHE DA OLTRE TRENT'ANNI E' PRESENTE SUL MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE CON UN RICCO PANIERE DI PRODOTTI A MARCHIO DI QUALITA'





Di Stasi farm yields a wide range of typical products, such as sea beet, celery, parsley with both curly and flat leaves, two varieties of chicory (catalogna and puntarella), cauliflower, melon, watermelon, a particular variety of peach (percoca), a typical variety of broccoli from Calabria, turnip tops and four kinds of cabbage (green cabbage, savoy cabbage and the so-called cappuccio and romanesco).

Di Stasi farm, which is deep in the Ofanto valley and, more precisely, in Gaudio di La Vello, has always been an important reference point for the whole fruit and vegetable field in Basilicata. This is not only the biggest farm in Basilicata (30000 s.m. divided into three buildings which were built in the 80's) employing 100-150 employees, but also a perfect example of an integrated farm.

Giuseppe and Mauro Di Stasi, the owners of this farm specialized in the production and the exportation of fruit and vegetable, state "our farm has been on the market for over thirty years. We have proceeded with the work of our parents and our grandparents who have been farmers for two generations. We both own and rent fields whose extension amounts to circa 400 hectares and we succeed in producing every day a thousand quintals of fresh farming products exported to all Europe, especially to Germany and Sweden. Most of our crop production (30% - 35%) is exported to foreign countries whereas, both at national and local level, we supply only big firms, such as Iperfuturo and Coop Italia, thus managing to shorten the food farming chain of production - directly from the producer to the consumer."

Quality, freshness and traceability are the watchwords of this farm, into which Giuseppe and Mauro Di Stasi put all their energies every day, from dawn till dusk.

Mauro, 53, who is three years younger than Giuseppe, adds: "All our cultivations involve an accurate organization and our flows of production finish in the space of a day, so as to assure always products of high quality. We pay great attention to the use of pesticide and to the constant modernization of our machinery - pallet trucks, semi-automatic packaging machines, cold stores and a system making water drinkable which washes and chills during summer and prewashes during winter. Furthermore, we have invested in photovoltaic energy, thus managing to produce 500 KWV of clean energy which is used only for production and not for business. We have run a company with the certificate Eurepgap and we have used the seal of quality "Cavolfiore della Valle dell'Ofanto" - if we succeed in putting an end to the production cycle with the certification of the seed we will become market leader in Europe. Unfortunately, methane has not arrived in our region yet, thus preventing us from building heated greenhouses and, all things considered, it is better to receive 20000 seedlings directly from a farm in Veneto."

But methane is not their only problem - to make matters worse, it is important to remember that the cost of freight transportation rises because of the lack of the railway and the thefts of copper cables are on the agenda. It is impossible to work without ADSL and telephone and, as a consequence, the production and the clientele risk dropping off.

The plan of moving the farm to Apulia, 500 metres away from the border with Basilicata, could come true, thus causing the suffering of the two brothers, who have been accustomed to hard work since their childhood and grew with a family of farmers respectful of the land and its fruits.



dei clienti e nell'ottica di una agricoltura sostenibile che garantisca sempre l'ottenimento di un prodotto dalle proprietà organolettiche pregiate. Per questo i nostri flussi produttivi si completano nell'arco delle ventiquattro ore: dalla lavorazione alla pianificazione colturale al trapianto; dalla raccolta al confezionamento e alla distribuzione dei prodotti in filiera controllata. Particolare attenzione prestiamo alla lotta antiparassitaria, all'uso dei pesticidi e al costante ammodernamento dei macchinari, tra carrelli elevatori, transpallet per la movimentazione dei prodotti, le 5 macchine confezionatrici semi-automatiche, le 6 celle frigorifero e un impianto idricopotabilizzatore che in estate lava e raffredda mentre in inverno è solo per il pre-lavaggio".

Naturalità, ma anche innovazione e idee imprenditoriali fanno dell'azienda un modello significativo di industria agricola integrata.

"Ultimamente abbiamo investito nel fotovoltaico - sottolineano i Di Stasi - riuscendo a produrre 500 KW di energia pulita che serve esclusivamente alla produzione aziendale e non per il business. Per garantire clienti e fornitori, siamo

azienda certificata Eurepgap, Uni En Iso 9001:00, Uni Iso 14001 e utilizziamo il marchio di qualità 'Cavolfiore della Valle dell'Ofanto' per il quale saremmo leader a livello europeo se riuscissimo a chiudere il ciclo della filiera con la certificazione al seme. Purtroppo nella nostra zona il metano non è mai arrivato. Si è fermato sotto Lavello, impedendoci di realizzare delle serre riscaldate. A conti fatti, ci conviene farci arrivare direttamente da un'azienda di Rovigo le 20 mila piantine piuttosto che allevarle in loco".

Ma questo del metano non è il loro unico problema.

"Siamo tagliati fuori dalle vie di comunicazione - ribadiscono i Di Stasi - non c'è la ferrovia che consentirebbe di abbassare ulteriormente i costi di trasporto delle merci; la strada di accesso all'azienda la ripariamo sempre a nostre spese e siamo vittime di continui furti di cavi di rame. In pratica siamo senza Adsl e ci dobbiamo arrangiare solo con i telefonini. Anche fare una semplice video-conferenza ci risulta impossibile. Sono difficoltà che al momento ci costringono a limitare, almeno del 50 per cento, sia la produzione che la clientela. Stiamo pensando seriamente di spostarci in Puglia". ●

## PRODOTTI COMMERCIALIZZATI E STAGIONALITÀ DELLE PRODUZIONI

La zona in cui è ubicata l'Azienda Di Stasi è vocata alla coltivazione dei prodotti ortofrutticoli di seguito riportati. I relativi periodi di produzione e disponibilità sono i seguenti:

PRODOTTI	M E S I											
	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
Bieta da coste												
Cavolfiore												
Cavolo Broccolo												
Cavolo Cappuccio												
Cavolo Verde												
Cavolo Romanesco												
Cavolo Verza												
Cimoni												
Cicoria Catalogna												
Cicoria Puntarella												
Cima Rapa												
Finocchi												
Percoca												
Prezzemolo												
Sedano Bianco												
Sedano Verde												

