

# ECONOMIA

STORIE DI SUCCESSO (2)

# L'Angus scozzese trova casa nel Salento

Centosettanta bovini dal pedigree doc pascolano all'ombra degli ulivi secolari

DANIELA PASTORE

● Cento ettari di quiete e natura incontaminata dove pascola una mandria massiccia di Aberdeen Angus, bovini neri dagli occhi dolci e il pelo lucido e soffice. Non è l'immagine di una fattoria della Scozia, patria di questa razza rustica e forte, né di un ranch texano o argentino, bensì di una masseria del Salento: siamo nella «Tenuta Vantaggiani», a cavallo tra Nardò e Veglie, sede di una delle realtà zootecniche più esclusive e ambiziose d'Italia.

Una sorta di «miraggio», circoscritto da sette chilometri di recinzione metallica, che lo separano dagli oliveti e dai rigogliosi filari di Negroamaro dell'Arneo. Ed anche il frutto di un sogno caparbio: quello di Tommaso De Pasquale, magnate dell'industria della calce, che cinque anni orsono ha voluto scommettere sulla possibilità che una razza di bovini originari della fredda Scozia potesse ambientarsi in una landa mediterranea, sopravvivendo alle estati canicolari della Terra d'Otranto.

«Esperimento pienamente riuscito. La mia mandria è uscita indenne anche dai 40 grandi dello scorso agosto», gongola l'imprenditore originario di Manduria, con l'aria di chi si entusiasma dinanzi alle sfide impervie.

Una passione, quella per la zootecnia, che in realtà è impressa nel suo Dna. Il bisnonno, il nonno ed il padre erano grossi commercianti di bestiame nel tarantino sin dal 1887. «E' un po' un ritorno alle origini», spiega mentre ci accompagna lungo i sentieri sterati del ranch, nel cuore della settecentesca tenuta che fu dei Principi Granito di Belmonte. Attraverso il finestrino del «pick up» scorre un panorama arcadico, puntellato da un centinaio di pacifisti Angus che si lasciano accarezzare dai raggi del sole o fanno capannello attorno agli ulivi biologici.

«L'ambiente sereno e disteso della masseria permette ai bovini di vivere al meglio», spiega l'agronomo Salvatore Rolli, che segue da un lustro con grande passione l'allevamento. «Lasciamo che i vitelli si nutrano per sette, otto mesi naturalmente dalla madre, al pascolo. Dopo lo svezzamento, invece, li lasciamo vivere allo stato semibrado e alimentare spontaneamente nei pascoli della tenuta. Intorno ai 17 mesi integriamo la loro alimentazione con miscele di cereali, prodotti sempre all'interno dell'azienda».

Il risultato è una marezza di Angus salentino una tenerezza e un gusto unici. L'allevamento è arrivato a quota 170 capi, diventando uno dei più grandi in Italia specializzati nella sola produzione

di carne Angus. «Il prezzo dell'Aberdeen è sensibilmente più alto - osserva De Pasquale - Ma il sapore è davvero straordinario. E' una carne per intenditori». La produzione in purezza della Tenuta Vantaggiani viene venduta nelle macellerie più esclusive del centro Italia.

La determinazione e l'entusiasmo di De Pasquale hanno contribuito al riconoscimento, con decreto del ministero delle Politiche agricole e forestali, del Libro genealogico della razza Aberdeen Angus in Italia.

Sua creatura anche l'Associazione italiana Angus, che si propone di diffondere le peculiarità zootecniche ed agroalimentari di una razza dominante nei principali Paesi produttori di carne al mondo, dove la qualità è considerata un elemento cruciale.

A supportare l'imprenditore nella gestione dell'azienda, oltre ai collaboratori della tenuta (l'instancabile signora Silvana, in primis), ci sono i tre figli: Pietro, 34 anni, ingegnere, Alfredo, 33 anni, economista, e Giulio, 19 anni, universitario. «Seguire un allevamento è una passione che va al di là del discorso economico», fa



IL SAPORE DELLE SFIDE A sinistra, il titolare dell'allevamento Tommaso De Pasquale, con i figli Pietro e Alfredo; a destra e in basso, alcuni splendidi esemplari di Angus

spallucce De Pasquale, passeggiando tra gli spaziosi saloni della masseria, che si affacciano su un profumato aranceto. Dal belvedere del terrazzo indica la valle dell'Arneo: una distesa a perdita d'occhio di verde e silenzio. «Il sogno nel cassetto - sorride - è quello di fare della masseria un luogo di accoglienza dove turisti da tutto il mondo possano fare di

giorno l'esperienza della vita dell'allevatore e di sera gustare l'Angus salentino doc. Un luogo conviviale dove assaporare cibi unici, biologici, in un'atmosfera d'altri tempi. Mangiare ormai non è più solo un bisogno ma un piacere che necessita cura, qualità, attenzione, poesia». E c'è da scommetterci che anche questa sfida non sarà impossibile.



LA MAPPA DALLA TOSCANA ALLA LIGURIA, DALL'EMILIA ROMAGNA ALLA TERRA D'OTRANTO, LE AZIENDE CHE PUNTANO SULLA REGINA DELLE GRIGLIATE

## Tutte le «oasi» dell'Aberdeen

Ecco le «magnifiche dieci» in cui si concentra l'intera produzione italiana

NUNZIO PACELLA

● Le «magnifiche» dieci aziende agricole zootecniche che allevano Aberdeen Angus in Italia si trovano in Toscana, Liguria, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Puglia.

La Toscana detiene il primato nel campo degli allevamenti di Angus con al suo attivo il 50 per cento degli allevamenti, come dire cinque aziende su dieci, mentre le altre cinque si trovano, rispettivamente, in Liguria, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Puglia nel Salento, Villaggio Boncore di Nardò, dove nella «Tenuta Vantaggiani» l'Aberdeen Angus, allevato in purezza, proviene dalle migliori genealogie della razza.

In Toscana si alleva Angus (160 capi) su terreni bio allo stato brado a Lari in provincia di Pisa; a Subbiano, provincia di Arezzo; in Lunigiana, provincia di Massa Carrara, ad Aulla (30 capi), Licciana Nardi in purezza e incrociati con Piemontese ed infine a Bagnone, in località Deglio, dove c'è un allevamento in selezione biologica ed estensivo. In Liguria, nella conca alpestre di val D'Aveto, a Santo Stefano D'Aveto, provincia di Genova, si alleva Aberdeen Angus di ceppo irlandese a 1200 metri di altitudine; in Piemonte, nelle Langhe, a Castino, provincia di Cuneo ci sono mucche Angus e toro Hereford; in Veneto, a Padova da maggio del 2006 è censita una mandria di Aberdeen Angus in purezza, presente in Italia sin dagli anni '90; in Emilia Romagna a Zocca, Modena, l'azienda Ranch Rio «Selve nere» opera nell'allevamento la riproduzione e la vendita di bovini delle razze Angus e Galloway ed infine, in Puglia, nella «Tenuta Vantaggiani», si alleva con successo l'Angus.

È l'emblema del bovino da carne nel mondo. Ha fatto la storia dei più grandi produttori di



LA «STRANIERA» CHE CONQUISTA La carne di Angus si distingue per il gusto tenero e delicato

carne a livello mondiale, delle immense praterie del West, delle grandi industrie americane capaci di macellare fino a 15.000 capi al giorno. Insomma dal ranch al bancone della supermercato. Davanti alla prelibatezza della sua carne c'è da togliersi il cappello, anche se gli italiani, fino ad oggi, a dire il vero, non l'hanno apprezzata quanto merita, forse per la sua marezza di Angus (non gradiscono il grasso che cola alla cottura, pur profumatissimo).

In Italia l'Angus è la razza di carne «estera» tra le «italiane»: Chianina, Marchigiana, Piemontese, Romagnola, Maremmana e Podolica molto diffusa anche in Puglia. Producono latte in quantità fisiologicamente sufficiente per l'allevamento del vitello e sono caratterizzate da notevoli masse muscolari che costituiscono il principale pregio per la produzione di carne.

Secondo i dati provvisori del seso Censimento generale dell'Agricoltura, nell'ottobre dello scorso anno, la Puglia è tra le regioni d'Italia con il maggior numero di aziende agricole, oltre 275mila, ma appena il 2,2 per cento di queste è di tipo zootecnico. La nostra regione è più nota per le razze da latte, come la Bruna, che per quelle da carne.

La «Tenuta Vantaggiani» di Nardò è la sola azienda in Puglia che alleva Aberdeen Angus: macella fuori regione e vende l'ottima carne in vari supermercati. Nel Salento carne d'Angus della «Tenuta Vantaggiani» ne circola ancora molto poca. A Lecce si degusta in qualche steak house. [n.p.]

FORNELLI D'AUTORE COTTA A PUNTINO E SU LETTO DI RUCOLA E MANDORLE. ECCO I SEGRETI DELLO CHEF

## La «tagliata» più gustosa? È opera di Caravaggio

● La carne d'Angus è riconosciuta come la migliore al mondo perché più buona, più tenera, più gustosa. Si presenta delicata, morbida e succulenta. È ricca di grasso di marezza, come dire che tenerezza e sapore sono peculiarità ottenute dalla speciale infiltrazione naturale del grasso nelle masse muscolari, la marezza, appunto.

Per le proteine, vitamine, ferro, zinco, fosforo e selenio che contiene, è perfetta per una dieta completa e bilanciata. Costata, asada e tagliata di Angus vanno rigorosamente cotte alla brace o sulla griglia. Ma, attenzione: per garantire sapori sovrainfiniti, ricercati e per soddisfare i palati più esigenti bisogna stare molto attenti alla cottura. La carne deve ricevere di colpo un calore molto forte, in modo da formare uno strato superficiale rosolato da entrambi i lati per impedire la fuoriuscita dei succhi. Non va mai forata con forchette o altri arnesi appuntiti.

A cottura ultimata la costata di Angus si può salare, preparando un pinzimonio a base di sale grosso pestato, pepe, vincotto primitivo agro-

dolce della tradizione culinaria salentina, olio d'oliva e qualche foglia sminuzzata di rosmarino; l'asado, piatto tipico argentino, cileneo-uruguayano, molto saporito, cotto lentamente, si condisce con «cimiciurri», miscela di spezie fresche, olio, acetoelmoine.

La tagliata va cotta due volte per lato per un totale di sedici minuti, deve essere molto ben rosolata e presentare una crosta tutt'intorno.

La tagliata di Angus è sistemata a fettine su letto preferibilmente di insalata fresca. Ma per servire a tavola tanta bontà ci vuole un «Caravaggio», ovvero l'artista leccese dei fornelli, Antonio Caravaggio, chef della steak house «Moe's Fat», a due passi dal centro storico, appena fuori i luoghi barocchi, su Via Di Varesina 66, dove, calati in un'ambientazione cinematografica che fa rivivere la sceneggiatura del celebre film di Sergio Leone «C'era una volta in America» con Robert De Niro, si degusta l'ottima tagliata di Angus servita su letto di rucola selvatica, coperta con scaglie di grana e mandorle affettate. [nunz.pac.]



REGINA Una grigliata doc

L'IMPRENDITORE DE PASQUALE SPAZIO ALLA FILIERA CORTA

«Volevo dimostrare che questi animali riescono a sopravvivere alle nostre estati e posso dire di aver vinto la scommessa»

Crescono le aziende di latte e carne che puntano alla vendita diretta e che investono nella qualità

# E per la zootecnia è l'ora della riscossa

Protopapa: «Dopo anni di regressione si cambia rotta»

PASCOLO ALL'OMBRA DEGLI ULIVI L'allevamento si estende su 100 ettari di terreno; in basso, gli artefici del successo della «Tenuta Vantaggiani»

● Una cura dimagrante massiccia. Il settore zootecnico in provincia di Lecce ha subito negli ultimi 30 anni una contrazione di circa il 50 per cento. Le aziende ora sul territorio sono circa 230: un centinaio specializzato nell'allevamento di bovini da latte, circa 150 dedite all'allevamento di ovicaprini ed una ottantina di aziende che ingrassano vitelli da carne.

Svariare le ragioni che hanno portato all'assottigliamento così drastico di un settore un tempo florido. In primis, il mancato ricambio generazionale, che ha lasciato morire decine di attività per il mancato passaggio di testimone nella conduzione familiare degli allevamenti. E poi le famigerate quote latte, che hanno vincolato la produzione locale, mandando in rosso molti già precari bilanci. Così per tanti allevatori l'unico spiraglio di luce sono stati gli incentivi previsti dalla Politica agricola comunitaria (Pac), destinati alle coltivazioni dell'olivo e del tabacco. «Molte aziende zootecniche sono state convertite in uliveti e piantagioni di tabacco - conferma Rocco Protopapa, presidente dell'Associazione provinciale allevatori - era diventato ad un certo punto l'unico modo per fare cassa». A dare un colpo letale al settore è stato anche il cambiamento sociale e urbanistico dei comuni salentini, un tempo disseminati di piccole stalle dove si allevavano, complessivamente, centinaia di capi. «Problemi con il vicinato per via dei cattivi odori e le nuove normative igienico sanitarie hanno cancellato queste realtà», incalza Protopapa. «Chi non aveva abbastanza denaro per investire nell'acquisto di terreni in campagna ha dovuto dire addio all'attività di allevatore».

Un'erosione lenta, dunque, che in tre decenni ha dimezzato il patrimonio zootecnico del Tacco d'Italia. Un dato su tutti: sino a 10 anni fa le quote latte detenute in provincia di Lecce erano di circa 130mila quintali l'anno. Ad oggi sono calate sino ad 80mila quintali. Il resto delle quote è stato venduto ad altre province della regione o ad altre regioni d'Italia.

Eppure, in un quadro che a prima vista sembrerebbe negativo, si comincia a vedere qualche penellata di luce. «Negli ultimi due, tre anni stiamo assistendo ad una lenta ma chiara inversione di tendenza - precisa il presidente degli allevatori - sia per quanto riguarda le aziende specializzate nella produzione di latte che in quelle che ingrassano animali da carne. La nota positiva è l'emersione di una filiera corta che in passato, chiarissimi bene, c'è sempre stata, ma che ultimamente è uscita dal sommerso, penso alla massaro che vendeva il formaggio nella stanzetta di casa. Ora le imprese che praticano la filiera corta hanno acquistato tutte le autorizzazioni necessarie per poter fare business alla luce del sole e nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie». Una emersione che va di pari passo con l'incremento della qualità produttiva. Le aziende lanciate sul mercato, quelle che



INVERSIONE DI TENDENZA Dopo il drastico ridimensionamento degli ultimi 30 anni la zootecnia salentina sembra ora avviata ad un rilancio; a sinistra, il presidente dell'Associazione provinciale allevatori Rocco Protopapa

### Imprenditoria Vi presentiamo i nuovi «pionieri»

■ Prosegue il nostro viaggio alla scoperta delle realtà produttive d'eccellenza del Salento. La prima puntata, pubblicata su «La Gazzetta del Mezzogiorno» del 6 novembre, è stata dedicata all'impianto di maricoltura dei fratelli Reho, a Torre Suda. Un viaggio, dunque, che si propone di dare spazio e voce a chi, a dispetto della crisi globale, non ha perso il coraggio, la voglia e l'intraprendenza di investire, di scommettere sulla crescita economica della Terra d'Otranto, di incrementare l'occupazione, di fare business. Imprese operanti nei settori più svariati, da Nord a Sud del Tacco d'Italia, accomunate però dalla capacità di aprire nuove strade, di cimentarsi in sfide innovative. Imprenditori ed imprenditori con la vocazione dei pionieri. Grazie ai quali si possono ancora scrivere pagine incoraggianti.