

Alle fiere di settore, le mozzarelle e le altre delizie a latte bufalino prodotte dalla Società agricola Circe di Pontinia (Lt) stanno spopolando. Un successo che ha radici profonde

Naturalmente con ItaliAlleva

di CAMILLO MAMMARELLA



A pochi chilometri dalle spiagge del Circeo, metà di vacanzieri vip e non solo, l'azienda agricola Circe è continuamente alla ricerca di innovazioni tecnologiche sia per quanto riguarda le strutture dell'allevamento bufalino che per l'affinamento della qualità dei propri prodotti lattierocaseari. Autentiche prelibatezze a chilometro zero, create in un caseificio ultra-moderno. Logica conseguenza, l'adesione alla piattaforma di Aia



Antiche consuetudini

Alle redini dell'azienda vi sono i coniugi Pierluigi ed Emanuela Panici Benedetti con il figlio Niccolò

Siamo nell'Agro Pontino, precisamente nel comune di Pontinia, in provincia di Latina, lungo gli argini del fiume Ufente, a due passi dal Parco del Circeo e da quelle spiagge del Mar Tirreno che da Sabaudia al famoso promontorio sono metà di vacanzieri – provenienti dalla Capitale e non solo – molti dei quali vip anche residenti in una zona che si è ampiamente guadagnata la fama di "perla" naturalistica ed ambientale del basso Lazio.

In questo contesto, a poca distanza dal mare e protetta dai rilievi montuosi tra i quali spicca, per bellezza e suggestione, l'antica Abbazia di Fossanova, si trova la Tenuta Dei Guitti, all'interno della quale l'Agricola Circe, di proprietà di **Pierluigi Panici Benedetti** (a tempo pieno medico chirurgo ma che, anche per non tradire le proprie origini ciociare, ha voluto salvaguardare la passione per l'allevamento ereditata da aziende familiari nate all'epoca delle bonifiche pontine, prima del secondo conflitto mondiale) rappresenta un autentico esempio di azienda a ciclo chiuso ed all'avanguardia in quanto a ricerca di sempre migliori soluzioni tecnologiche per

ITALIA **Biglietto da visita**



Società agricola Circe s.s.
SEDE
Via Lungo Ufente, 2 – Località La Cotarda, Pontinia (Lt)
CONTATTI - POSTA ELETTRONICA
Tel. 0773853140 - Fax 0773854127; agricolacirce@libero.it

L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 100 ettari, più altri terreni di nuova acquisizione, coltivati a foraggio
- In stalla: circa 600 bufale in lattazione; una ventina di bovini di razza Pezzata Rossa Italiana
- Produzioni aziendali: mozzarella al 100% di latte di bufala (in treccia o nodini, fresca ed affumicata); ricotta di bufala "pannosella" e panna di ricotta; provole affumicate, ricotta secca ed affumicata, primo sale, scamorza, formaggi stagionati (taleggio, ecc.)
- Canali di commercializzazione: punto vendita presso il caseificio aziendale
- Altre attività: "Porte aperte in azienda"
- Manodopera: familiare e dipendente



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Le bufale della Circe possono rinfrescarsi in piscine con acqua corrente

L'azienda dispone di oltre 100 ettari di terreni coltivati a foraggiere

far crescere l'allevamento bufalino, con un occhio anche al raggiungimento di elevati standard di qualità per i prodotti lattiero-caseari.

Il motto aziendale, "Terra Sole Acqua", la dice lunga su come si intende l'allevamento da queste parti: rispetto assoluto dell'ambiente, salvaguardia del benessere degli animali e di chi lavora in azienda, attenzione alla qualità di tutto ciò che ruota attorno all'allevamento, attenendosi ai ritmi della natura.

E comunque la Società agricola Circe ci tiene ad essere identificata come un'azienda a conduzione familiare: infatti, assieme al professor Pierluigi, al punto vendita del caseificio aziendale veniamo accolti dalla gentile consorte **Emanuela Pellegrini**, legale rappresentante dell'azienda, accompagnata dal figlio **Niccolò**, 25 anni e già esperto imprenditore agricolo ed entusiasta conduttore della Circe.

"L'azienda nella sua collocazione attuale - ci conferma Pierluigi - opera da oltre vent'anni, ma la nostra tradizione familiare di allevatori origina dal paese di Amaseno, nell'omonima valle che, assieme alla pianu-



ra pontina, è l'altra patria storica dell'allevamento bufalino laziale". "Ma una vera e propria espansione l'abbiamo avuta nell'ultimo quinquennio - gli fa eco il figlio Niccolò - con la creazione del caseificio aziendale nel quale abbiamo iniziato a realizzare i nostri prodotti utilizzando esclusivamente la materia prima aziendale, caratteristica che in realtà non molti possono vantare". "La particolarità della nostra azienda - precisa la signora Emanuela - è che possiamo veramente affermare, senza tema di smentita, di aver realizzato nell'Agro Pontino un'autentica filiera controllata: ed ora, abbiamo anche chiuso il cerchio con la messa in opera di un modernissimo impianto di produzione energetica da biogas utilizzando interamente, anche in questo caso, unicamente le deiezioni prodotte nel nostro allevamento. Più ciclo chiuso di così! C'è da dire (e questa è stata forse l'unica nota dolente) che i tempi di realizzazione avrebbero potuto essere più rapidi se non si fossero scontrati con procedure ed autorizzazioni burocratiche delle amministrazioni territoriali locali veramente farraginose. Ma questo, purtroppo, è un problema comune e più volte denunciato dagli agricoltori in tutto il Paese".

Largo ai giovani

Ora il timone è in mano al giovane Niccolò, cui però - come detto - competenza ed

entusiasmo non mancano. Ed è lui che ci accompagna nella visita aziendale: "L'estensione - ci dice - originariamente di circa 100 ettari, è ora aumentata anche grazie a nuove acquisizioni di terreni, nei quali si produce il foraggio utilizzato per l'alimentazione della mandria, che viene controllato con sistemi che ne garantiscono la genuinità. Tra le più importanti realizzazioni strutturali che stiamo completando (in realtà un aggiornamento tecnologico continuo lo stiamo portando avanti già da parecchi anni), c'è quella di modernissimi silos per lo stoccaggio del mangime, che vanno ad aggiungersi alle più avanzate soluzioni per le cuccette e al rivestimento in gomma del pavimento della sala di attesa che le bufale, notoriamente animali molto intelligenti e curiosi, hanno mostrato di gradire".

Nell'allevamento Circe nulla è lasciato al caso, con l'imperativo di salvaguardare il benessere degli animali, le migliori condizioni di lavoro degli operatori (una ventina circa, tra addetti alle stalle e personale del caseificio e del punto vendita) e la tutela dell'ambiente circostante. "I terreni - ci dice Niccolò - sono fertilizzati con i liquami aziendali, con scarso utilizzo di altri concimi. D'altronde, sarebbe autolesionistico ed improduttivo maltrattare l'ambiente in cui abitiamo sia noi che i nostri animali! Il nostro bestiame - precisa tra

l'altro Niccolò - viene allevato in regime di stabulazione libera, ed ha anche la possibilità di scegliere di andare in piscine con acqua corrente (un bene prezioso, che viene utilizzato riducendo al massimo gli sprechi, come tradizione in una terra che storicamente ha visto il suo riscatto proprio dalla sottrazione alle paludi compiuta con l'opera delle bonifiche e delle canalizzazioni) e tutti gli accorgimenti per un'ottimale refrigerazione degli ambienti.

Come è noto, infatti, le bufale pur essendo animali molto rustici soffrono particolarmente il caldo, al pari delle bovine da latte; a tale scopo, nei grandi paddock all'aperto sono presenti docce, tettoie e cuccette per dormire. Un altro punto importante per noi - prosegue Niccolò - è la verifica costante dello stato di salute delle bufale, dalla periodica podologia all'appropriata decornificazione per evitare incidenti e ferimenti accidentali nei paddock. Senza dimenticare l'igiene accurata in stalla, al fine di garantire un latte fresco di altissima qualità, legato ad un'alimentazione controllata e naturale".

Qualità al top

Tutto questo, naturalmente, ha fatto sì che le strade dell'Agricola Circe e di Itallialleva si incontrassero: l'azienda, che usufruisce - apprezzandoli - dei servizi di assistenza dell'Apa di Latina, aderisce alla piattafor-

ma di Aia dal 2009, ed ha già avuto modo di presentare i propri prodotti in importanti eventi fieristici nazionali e mondiali quali il Salone internazionale del Gusto di Torino (nell'edizione del 2009, all'interno dello stand della Regione Lazio), alla Anuga di Colonia, in Germania, lo scorso anno sempre nell'ambito della partecipazione istituzionale della Regione Lazio, e nelle aree Itallialleva alla fiera di Cremona e all'ultima edizione di Agriumbria. Tutti prodotti lavorati artigianalmente, al 100% di latte bufalino, con la sola aggiunta di caglio e sale; l'affumicatura avviene con erbe e spezie naturali. Tra i più apprezzati dagli avventori, la mozzarella in treccia o nodini, quella affumicata, la ricotta "pannosella" (inutile svelare perché si chiama così, basta assaggiare...), la panna di ricotta, le provole affumicate, ricotta secca ed affumicata, primo sale, scamorza, formaggi stagionati (con qualche escursione anche su formaggi del nord Italia, come il taleggio, che ha avuto un notevole successo).

"La lavorazione di questi prodotti - aggiunge Niccolò - è fatta a mano da mastri casari, seguendo il metodo artigianale, per valorizzare al massimo il latte aziendale ed esaltarne il sapore. L'unica concessione alla meccanizzazione è sulla mozzatura, ma solo dove c'è necessità di produrre pezzature di peso preciso (ad esempio la mozzarella più classica da 250 grammi). È chiaro che, anche per venire incontro al mutamento di gusti dei consumatori, a volte sperimentiamo qualcosa di diverso, ma sempre nel rispetto del 100% latte fresco delle nostre bufale. Da queste parti di cagliate congelate non vogliamo proprio saperne!".

Anche nel caseificio non si disdegnano però nuove soluzioni tecnologiche, quali una modernissima vasca di raffreddamento ed impianto di climatizzazione per mantenere stabile e uniforme le caratteristiche della pasta della mozzarella. "Le uniche cose che ci concediamo per pilotare il gusto delle mozzarelle - ci dice Niccolò



FOTO SOPRA, DALL'ALTO
Uno scorcio del caseificio aziendale

Alla Circe la lavorazione di formaggi e latticini è eseguita da mastri casari, secondo il metodo artigianale

- è il dosaggio della quantità di sieroinnesto, caglio e sale. Per il resto manteniamo la lavorazione del latte fresco entro le 24 ore dalla mungitura".

Centro benessere

Tutto in azienda è improntato alla filosofia di abbattere i costi sanitari, ambientali ed energetici (ad esempio i carburanti): anche lo spostamento degli animali e la razionale collocazione dei capi nelle varie fasi del parto, dell'asciutta o l'allattamento dei vitelli (con una ventina di vacche di razza Pezzata Rossa a fare da pazienti balie). In un'azienda così - un vero centro benessere per bufale - è un piacere lavorare! ■