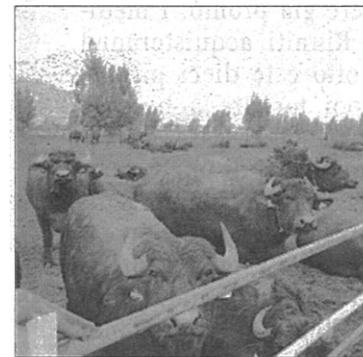
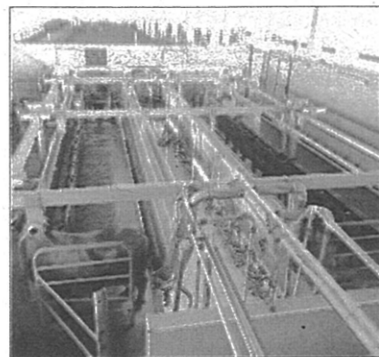


REALTA' DA SCOPRIRE/ L'azienda agricola Case Rosse di Sezze produce latte di bufala per le migliori mozzarelle italiane

Allevamento d'eccellenza

L'intero ciclo produttivo si svolge in loco. Gli animali hanno grandi spazi a disposizione e sono liberi di muoversi

La famiglia Benedetti-Panici può contare su una lunga tradizione nell'allevamento del bestiame e in particolare nel settore delle bufale per la produzione di latte. E nel cuore della pianura, ai piedi dei monti Lepini, sorge l'azienda agricola «Case Rosse» creata da Antonello Benedetti-Panici, avvocato romano con la passione per questi bovini che hanno fatto la storia delle antiche paludi pontine. «Case Rosse», situata dove via del Circondario si incrocia con via Roana, è molto di più di un semplice allevamento, non solo per i numeri che la collocano tra le più importanti aziende della provincia. La qualità è alla base di ogni fase produttiva che, grazie all'estensione dell'attività su oltre ottanta ettari e ad una intelligente pianificazione, comincia e finisce all'interno dell'azienda in perfetta sintonia con l'ambiente. Il risultato è un latte di qualità eccellente che diventa materia prima e insostituibile per produrre la vera mozzarella di bufala campana a marchio Dop. Il territorio pontino, infatti, è compreso nelle zone dove è possibile produrre questa



eccellenza del made in Italy, e l'azienda «Case Rosse» ha sfruttato al meglio questa possibilità. L'intera produzione di latte, infatti, viene assorbita dai caseifici della provincia di Caserta che poi esportano mozzarelle in tutto

il mondo. In totale l'azienda setina ospita circa 600 animali, 309 dei quali, attualmente, sono in produzione. La media produttiva annuale di latte per ogni capo è di 19 quintali e mezzo, al di sotto dei 22 quintali canonici: ma

l'allevamento intensivo, sottolinea Antonello Benedetti-Panici, non è nel dna dell'azienda «Case Rosse». E per capirlo basta dare uno sguardo al modo in cui vengono tenuti gli animali che hanno a disposizione grandi spazi e

sono liberi di spostarsi tra la stalla e il paddock all'aperto. Animali genealogicamente predisposti, ma soprattutto felici e sereni producono un latte di grande qualità, si riproducono velocemente (ieri il dottor D'Angelo ha visitato le bufale incinte e ad aprile i parti sono stati 150) e sono meno soggetti a malattie. Tutto ciò accade nell'azienda «Case Rosse», dove gli animali, tenuti in stalle perfette dal punto di vista igienico, vengono nutriti con foraggio naturale coltivato nei campi attigui. Oltre ad essere fondamentale per un prodotto finale di qualità, l'alimentazione corretta evita problemi con le mastiti: per questo è importante evitare la fermentazione all'interno dei silos.

Oltre al rispetto della tradizione, nell'azienda agricola «Case Rosse» la tecnologia viene sfruttata per migliorare la produzione: ogni animale è dotato di un'identità elettronica e addirittura i vitellini sono dotati di un chip che regola la fornitura del latte di cui devono cibarsi.

La crisi economica si è fatta sentire anche in un'azienda come quella di Antonello Benedetti-Panici (il prezzo del latte di bufala è crollato fino a 80 centesimi al litro) ma «Case Rosse» dimostra che la solidità e gli investimenti intelligenti permettono di resistere ai sussulti del mercato.

Antonio Cardarelli