

L'intervista «Ho comprato 30 ettari di pineta. Oggi sono un'allevatrice di caprette»

# Merola e la (sua) sfida biologica

## «Il futuro dell'agroalimentare»

L'economista e imprenditrice cilentana presiede l'associazione Anabio  
«In Italia è un giro di affari da 3 miliardi, in Campania 2500 operatori»

«Il bio non conosce crisi. Anche in Campania. Secondo i dati il biologico infatti cresce a un ritmo del 20% l'anno con migliaia di aziende certificate nel corso del 2015. Trend di crescita che va avanti da 10 anni a questa parte e che si riconfermerà nel 2016 secondo le stime. Si parla di un giro d'affari superiore ai 3 miliardi in Italia e solo in Campania abbiamo circa 2500 operatori. C'è una domanda in crescita che ci mostra che il futuro dell'agroalimentare nostrano è a tutto bio». A parlare è Filomena Merola, imprenditrice cilentana e neo presidente di Anabio, associazione nazionale Agricoltura Biologica, della Cia Campania. Quarant'anni che compie proprio oggi, e una laurea in Economia e Commercio alle spalle con tesi in Diritto Commerciale, conseguita all'Università Cattolica di Milano dove ha poi lavorato per diverso tempo prima di decidere di tornare «a casa». Commercialista per hobby e allevatrice di capre e produttrice di formaggi bio per lavoro.

**Raro vedere un'economista tra le caprette, se non in vacanza forse.**

«Meno di quanto s'immagini. Oggi agricoltori e allevatori sono sempre più giovani e sempre più

formati. Spesso sono veri innovatori che pagano il cliché del contadino rozzo. Ricordo che quando ho iniziato quest'avventura sei anni fa c'era chi mi guardava come fossi impazzita: hai studiato alla Cattolica e compri le capre? Questo perché nessuno della mia famiglia si occupa di agricoltura o pastorizia. Quindi, lo confesso, ho sorpreso un po' tutti, ma la mia è stata una scelta ragionata».

**Quella di comprare capre?**

«Esatto. Volevo tornare in Cilento e quando mi sono chiesta cosa fare della mia vita ho valutato pro e contro. Fare la commercialista non mi dava le stesse opportunità, tanto che oggi lo faccio solo per passione. Ho invece investito in un pò di terra, 30 ettari in una vecchia pineta, e mi sono lanciata creando Amaltea, a Montano Antilia, a due passi da Palinuro. Agriturismo? No, la scelta delle capre è stata studiata, conti alla mano vista la sovrabbondanza di prodotti vaccini. Mentre per quanto riguarda i prodotti caprini la fetta di mercato era abbastanza libera. Così oggi ho circa 110 capre tra le camosciate delle Alpi, la razza montana degli stambecchi e le saanen, quelle tutte bianche».

**E con Amaltea, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, è già entrata a far parte di un presidio Slow Food?**

«Sì, con la cacioricotta, che copre il 90% della nostra produzione, un formaggio prodotto solo con latte di capra, caglio e sale. Una delle più antiche tradizioni pastorali del Sud che segue tecniche di lavorazioni particolari e del quale presentiamo vari tipi: dal fresco allo scamosciato fino all'aromatizzato con peperoncino o altre spezie».

**E le confetture?**

«Ho pensato di ampliare il business di Amaltea perché, in quanto bio, non abbiamo latte tutto l'anno ma dobbiamo fermarci per circa tre mesi tra l'ultimo periodo della gravidanza delle capre e mentre le mamme allattano i capretti. Così dopo un pò di test abbiamo iniziato a creare confetture e vellutate di corbezzolo, di mirto, di more selvatiche e di biancospino che quest'anno andrà già in produzione. Tutti frutti spontanei in poche parole. Ampliare il proprio target di mercato è essenziale, specialmente per chi fa bio e quindi ha produzioni limitate nei numeri e deve rientrare di costi di produzioni più alti della media».

**Intanto si avvicina l'ombra del Ttip, il trattato di liberalizzazione commerciale transatlantico.**

«A dire il vero siamo un pò preoccupati. Ci saranno sicuramente una serie di vantaggi per alcune aziende ma in definitiva è un rischio

perché è il caso in cui l'etichetta Bio includerà realtà diversissime tra loro a discapito dei produttori, perché c'è un'unificazione del mercato ma non della legislatura in materia e così il bio italiano che ha un costo più elevato per il produttore apparirà più caro di un bio meno stringente proveniente da un altro paese. Tutto mentre c'è un silenzio delle istituzioni assurdo sull'argomento. Non ci resterà che affidarsi al buon senso dei consumatori e sperare che leggano le etichette».

PAOLA CACACE



**Ha 40 anni**  
L'imprenditrice cilentana Filomena Merola e nelle foto sopra con le capre



Peso: 34%