

Il formaggio **bio** dell'economista che ha scelto di vivere tra le caprette

Dalla Cattolica a Palinuro, l'avventura di Filomena Merola: «Anche l'agricoltura è imprenditoria»

«I numeri parlano chiaro: i giovani tornano a lavorare la terra e prediligono il Bio. Spero però che siano numeri concreti e non quelli dettati dal Psr che funziona un po' come specchio per le allodole. Molti ragazzi hanno chiesto proprio a me info su come funziona il bando ma sia chiaro che ci sono tantissime regole che farà in modo che molti di questi ragazzi non potranno neanche accedervi. Ma l'interesse è comunque positivo. Quello di cui c'è bisogno però è un cambio culturale che faccia comprendere che l'agricoltura è un lavoro. Anzi, un'attività imprenditoriale come le altre in cui innovazione, attenzione ai mercati si uniscono anche con una discreta componente di rischio».

A parlare è Filomena Merola, imprenditrice cilentana di Amaltea, presidente di Anabio, Associazione Nazionale Agricoltura Biologica, della

Cia Campania e commercialista. «Per partecipare all'ultimo Psr in effetti serve un'attività già avviata in teoria visto che è richiesta una redditività esistente su quello che dovrebbe essere un primo insediamento. Inoltre non è data sufficiente attenzione al processo di trasformazione del prodotto: in poche parole ci sono agevolazioni per l'acquisto delle mungitrici al 90% e solo al 50% per i macchinari di trasformazione. Ma le nostre sono piccole medie imprese agricole e la trasformazione del prodotto fa la differenza».

L'economista tra le caprette, come è stata spesso definita, parla non solo in quanto presidente di Anabio ma anche per l'esperienza in quanto proprietaria di Amaltea.

«Quando ho iniziato quest'avventura anni fa è stato divertente vedere le reazioni della gente. Laureata alla Cattolica che compra le capre e si mette a far formaggi. In realtà

io volevo tornare nel mio Cilento e con puro spirito imprenditoriale ho comprato la terra in una vecchia pineta, a due passi da Palinuro. La scelta dell'agriturismo era troppo semplice e così ho investito comprando un centinaio di capre tra le camosciate delle Alpi e le saanen. Oggi la caciocotta, prodotta con solo latte di capra, caglio e sale, copre il 90% della produzione. 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 altro. Un prodotto che ora è in standby come ogni anno visto che stiamo aspettando i parti delle capre e ricominceremo la produzione a inizio marzo dopo l'allattamento dei capretti. Di contro da tempo abbiamo iniziato la produzione di confetture e velutate di corbezzolo, di mirto, di more selvatiche e di bianco-

spino. Frutti spontanei. E mentre mi concentro un po' anche sull'altra mia passione, il lavoro da commercialista, sono impegnata in tutta la parte burocratica, amministrativa e commerciale di Amaltea. Da oggi anche su e-commerce.

Paola Cacace

Ho comprato la terra e un centinaio di capre, divertente vedere le reazioni della gente

Chi è



Filomena Merola, imprenditrice cilentana di Amaltea, è presidente di Anabio, Associazione Nazionale Agricoltura Biologica, della Cia Campania e dottore commercialista



Al pascolo Filomena Merola



Peso: 25%