

Dal Sele al mondo, così si costruisce il primato negli ortaggi e nella frutta

IL SUCCESSO A EBOLI DELLA DO.GE. CHE PUNTA DA TRE GENERAZIONI SULLE PRODUZIONI IGP «E SU TANTO LAVORO DELLA FAMIGLIA»



IL CASO

Ivana Infantino

È una delle aziende che contribuisce al primato del Sud nell'ortofrutta di qualità che si impone sui mercati di tutto il mondo e assegna all'Italia e al Mezzogiorno il primo posto tra i produttori mondiali. È fra i maggiori produttori di finocchi in bulbo, ma nei suoi campi non mancano cavolfiori, indivia e, fra le colture estive, mini angurie, meloni retati e pomodori. Domenico Alfano, per tutti Minicuccio, classe 1945, titolare dell'azienda agricola Do.Ge. di Eboli (Salerno), da cinquant'anni lavora la terra, seguendone cicli, cambiamenti e trasformazioni. Sperimentando in continuazione perché «stare fermi non conviene, bisogna fare sempre prove anche se vanno male». E in mezzo secolo di trasformazioni ne ha viste tante, nella Piana del Sele, dove conduce la sua azienda di 500 ettari insieme a suo figlio, Gerardo, e ai tre nipoti. Una realtà imprenditoriale nata dalla passione per la terra e per le produzioni di eccellenza, «i nostri prodotti sono apprezzatissimi» dice, e un'azienda che fattura 15 milioni di euro annui, esporta in diversi paesi europei ed impiega ben 200 braccianti agricoli.

Una passione, tramandata di padre in figlio, con i giovanissimi nipoti, Daniele, Domenico junior e Nelly, che scelgono di rimanere al Sud, in Campania, per portare avanti l'attività di famiglia. Nei terreni, fra Cornito e Santa Cecilia di Eboli, si producono ogni anno 60 mila quintali di finocchi (che rappresentano insieme ai cavolfiori il 50 per cento dell'intera produzione) destinati ai mercati esteri, dall'Austria alla Germania, dai paesi scandinavi all'Inghilterra, alla Francia. Tavole di oltralpe, ma anche italiane con la Do.Ge. che annovera fra i suoi clienti i grandi nomi della grande distribuzione organizzata.

Da Eboli all'Europa, con la provincia di Salerno sesta in Italia per valore dell'export agroalimentare (2,3 miliardi) dopo Cuneo, Verona, Milano, Bologna, Parma. Vita nei campi, fra tradizione e innovazione, con l'obiettivo di rimanere sul mercato nonostante la concorrenza non sempre leale.

«Purtroppo noi italiani siamo bravi a produrre, ma non a tutelare le nostre produzioni spiega Domenico junior responsabile commerciale dell'azienda i costi di produzione continuano ad aumentare per via delle guerre e della crisi economica. Sui mercati non si combatte ad armi pari e spesso la spuntano produzioni di bassa qualità perché vendute a prezzi inferiori». Fra i principali concorrenti paesi come la Spagna, l'Egitto, cui si aggiungono, i paesi Balcanici. «La nostra timida arma di difesa continua - sono solo le produzioni certificate, le indicazioni geografiche tipiche (Igp), ma non tutti possono essere Igp altrimenti si snatura il marchio stesso. Non è poi detto che non ci siano produzioni di eccellenza anche senza marchio».

LE SFIDE

Solo così si possono salvaguardare le tante aziende come la nostra». Costi di produzione sempre più alti e cambiamenti climatici con cui fare i conti. Ne sa qualcosa Minicuccio Alfano che negli anni ha dovuto adattare le produzioni: «cerchiamo di contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici selezionando varietà diverse e modificando i metodi di produzione». «Per esempio negli anni spiega Domenico junior - siamo passati dal metodo di aspersione o a pioggia alla micro irrigazione. Quanto alle varietà per i finocchi per esempio selezioniamo varietà che hanno cicli più brevi di crescita, mentre per i cavolfiori utilizzando varietà con cicli tropicali, prima più diffuse nei paesi del sud est asiatico, sudorientali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA