



AZIENDA AGRICOLA DI CALABRIA

Loc. La Tranquilla – SS. n. 18, Salerno-Reggio Calabria
dei F.lli Pochiero - 333.9831548 -/- 340.8434679

89842 - COMUNE DI SAN CALOGERO (VV)



porta a tavola i pascoli calabresi

GAMBERO ROSSO®



I fuoriclasse

PREMIO SPECIALE PER I FORMAGGI CHE FRA TUTTI SI SONO DISTINTI PER BONTÀ, EQUILIBRIO ED ELEGANZA.

PECORINO DI MONTEPORO - LA TRANQUILLA - CALABRIA

Area d'interesse: Agricoltura e Foreste

Data pubblicazione: 02-03-2012

L'assessore all'Agricoltura Michele Trematerra esprime grande soddisfazione per il successo delle sette aziende calabresi annoverate nella guida del "Gambero Rosso 2012 Formaggi".

"La guida – ha dichiarato Trematerra - ha censito, 220 aziende 316 formaggi e le aziende calabresi che coprono tutto l'area regionale (Carità pecorino di Monte Poro, Caseificio Crotonese pecorino crotonese e ricotta affumicata di pecora, Maiorano ricotta affumicata di pecora e pecorino crotonese, Oliverio pecorino, Paese caciocavallo silano DOP, La Tranquilla pecorino di Monte Poro, Coop. Silana Vallefiore caciocavallo Silano DOP butirro della Sila), hanno ottenuto un posto di rilievo nei riconoscimenti. Particolare risalto ha avuto il pecorino di Monte Poro prodotto del caseificio La Tranquilla dei Fratelli Rosario e Gaetano Pochiero di San Calogero (VV) premiato tra 17 formaggi definiti 'fuoriclasse', identificati con il simbolo dei tre spicchi su un tagliere, prodotti che fra tutti si sono distinti per bontà, equilibrio ed eleganza. Sono particolarmente soddisfatto per questo risultato – ha ribadito Trematerra - in considerazione del fatto che l'azienda Pochiero è destinataria dei finanziamenti della misura 112 + 121 del PSR Calabria 2007/2013, finalizzata ai giovani imprenditori che avviano e rafforzano attività di impresa agricola. La qualità della spesa comincia a dare i suoi frutti e siamo orgogliosi che le aziende inserite nel circuito promozionale del Dipartimento e destinatarie di contribuzione pubblica raggiungano risultati di tale levatura confrontandosi con i migliori formaggi Italiani. Infatti il Pecorino di Monte Poro del caseificio La Tranquilla – Calabria trionfa grazie alla passione e alla capacità dei fratelli Pochiero che hanno saputo valorizzare le tradizioni coniugandole con l'innovazione. Siamo sicuri della bontà del percorso intrapreso – ha detto infine l'assessore Trematerra - a servizio dell'agricoltura calabrese: Ed esempi come questi confermano che la strada è quella giusta".

p.g.



LA NOSTRA AZIENDA



Dal Monte Poro, altopiano calabrese che domina Capo Vaticano, nasce il pecorino "Monte Poro", apprezzato per il suo sapore che può essere dolce se è fresco ma anche piccante se stagionato, con aromi diversi a seconda delle stagioni grazie alla varietà dei pascoli.

Rinomato già nel 500 viene citato anche da G. Barrio nel trattato "De Antichitate et situ Calabria" dove si parla di un buon "cascio" di cui si ha stima in tutte le parti d'Italia.

Ed è proprio per le origini antiche della trasformazione di questo prodotto, che tuttora si custodisce nell'artigianalità di alcuni casari, che lo Slow Food inserisce tra i suoi presidi il formaggio del Monte Poro.

Verdi pascoli incontaminati ricchi di erbe aromatiche accolgono il gregge dei f.lli Pochiero.

Qui, dove il tempo si è fermato e il trascorrere della giornata è segnato dal gregge e dai suoi ritmi sorge il Caseificio La Tranquilla.

Il latte prodotto in azienda viene lavorato artigianalmente, secondo la tradizione tramandata da padre in figlio da quattro generazioni.

Dal pascolo all'affinatura, ogni dettaglio viene seguito da Rosario e Gaetano con la passione di chi ha scelto di produrre secondo la tradizione.

Azienda Agricola La Tranquilla

Provincia di Vibo Valentia



Monte Poro non è più solo la vasta plaga appenninica

che declina verso la sponda tirrenica ma anche un formaggio pecorino detentore di un primato di qualità e bontà, a livello nazionale. Artefici di questo vero e proprio exploit sono i fratelli Rosario e Gaetano Pochiero, proprietari dell'azienda "La Tranquilla" di San Calogero in provincia di Vibo Valentia, che recentemente hanno conquistato un podio esclusivo nella prestigiosa Guida del Gambero Rosso dei migliori formaggi d'Italia del 2012. I due fratelli hanno preso le redini aziendali ancorché erano studenti universitari sotto la spinta di una lunga e totalizzante tradizione che nel rapporto con il territorio ha uno dei caposaldi della storia familiare.

Il rinomato pecorino «Monte Poro» è una eccellenza gastronomica che ha il suo fulcro nella filiera che i Pochiero controllano direttamente e nei minimi dettagli, dall'allevamento ovino molto attento al benessere delle greggi sino alla trasformazione: sono pastori e casari allo stesso tempo, eredi di un patrimonio che si tramanda da ben quattro generazioni. Il gusto del «Monte Poro» nasce dalla ricca varietà di erbe aromatiche dei pascoli, dai foraggi di alta qualità e dalla lavorazione del latte crudo con tecniche antiche. Ma come nasce una eccellenza gastronomica? «L'inserimento del nostro pecorino nella guida del Gambero Rosso è stato una grande sorpresa-confessa Rosario Pochiero - e non ci aspettavamo di aver creato un prodotto così importante. Certamente per un ottimo formaggio ci vogliono lavoro e passione, ma anche tanta pazienza e quei principi che hanno ispirato la nostra filosofia aziendale e cioè la tradizione e l'innovazione tecnologica». Dietro il successo dei fratelli Pochiero c'è una dedizione assoluta ad un mestiere che è certamente impegnativo ma dal quale si possono trarre molte soddisfazioni « sono un giovane imprenditore-sottolinea fervidamente Rosario- ed in dieci anni ho raggiunto livelli che non mi sarei sognato». Il pecorino «Monte Poro» è un formaggio di nicchia a "tiratura limitata", distribuito nel territorio e che aspira a viaggiare in modo particolare nel canale delle botteghe di alta gastronomia e nella ristorazione che sono il luogo ideale per l'esaltazione delle sue caratteristiche. All'azienda «La Tranquilla» l'orgoglio di essere diventati un punto di riferimento nella produzione di formaggi è bilanciato dalla responsabilità di dover tenere in auge l'eccellenza di un territorio che hanno contribuito a rivalutare e dove sperano di aver introdotto spinte ad emulare con diversi progetti lo sviluppo dell'area che ben si presta ad offrire una grande varietà di prodotti gastronomici.

Massimo Ranieri

Calabria a tavola al derby del cuore

Eventi   



DA SX ROBERTO MESSINA, LO CHEF ENZO CANNATÀ E FRANCESCO TETI

Nell'ambito del "Derby del Campioni del Cuore" svoltosi allo Stadio Olimpico di Roma, lo scorso 22 maggio, grande evento che unisce sport e solidarietà, l'A.I.G., Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù, che ha sostenuto la manifestazione, ha presentato le sue molteplici iniziative per l'aggregazione giovanile nel segno dell'arte e della cultura. Per accogliere gli ospiti intervenuti numerosissimi all'incontro con A.I.G., è stata organizzata un'eccellente degustazione di "tipicità" (la prima di una serie dedicata alle varie regioni italiane) curata per A.I.G. da "Calabria a Tavola" (sito, rivista, guida, premio e – appunto - programma di degustazioni in Italia e all'estero, per promuovere la migliore produzione e ristorazione calabrese) servito dallo chef executive Enzo Cannatà dell'"Oasi" di Pentimele (Reggio C.), che ha presentato i prodotti davvero eccellenti delle aziende: Tramontana (Reggio C., vini); Stocco & Stocco (Cittanova, stoccafisso); (Caffo Limbadi, liquori); Paradiso dei Golosi (Buonvicino, Cs conserve); Caseificio "La Tranquilla" dei F.lli Pochiero (S. Calogero, formaggi); Carbone (Delianuova, Olio); Caridi (Reggio C., pasticceria al bergamotto). A termine della manifestazione, il presidente Anita Baldi, il Vicepresidente Filippo Capellupo, il Segretario nazionale A.I.G. Carmelo Lentino, col giornalista Roberto Messina e con Francesco Teti di "In Media", hanno consegnato i Premi "Calabria a Tavola" allo chef Enzo Cannatà per la sua alta professionalità, e ai giornalisti Mauro Lozzi (Tg2) e Marcello Villari (Tg5) per aver più volte raccontato le ricchezze ambientali e produttive calabresi.

Zootecnia, filiera corta e qualità dei prodotti: le buone pratiche da coltivare

Tra le colline del Monte Poro l'azienda *La Tranquilla* coniuga sapientemente zootecnica e arte casearia

Immerso tra gli uliveti e verdi pascoli del Monte Poro a San Calogero in provincia di Vibo Valentia, si trova l'Azienda agricola *La Tranquilla* di Rosario Pochiero. L'attività aziendale è stata sempre dedita all'allevamento degli ovini e alla trasformazione del latte, ma nel tempo il venir meno dei genitori di Rosario ha messo a rischio l'esistenza stessa dell'attività.

Nel 2008 Rosario è subentrato nella conduzione aziendale, vedendo nella zootecnia una prospettiva di sviluppo per la sua azienda, unendo spirito d'impresa, passione per l'allevamento e ricerca della qualità.

Abbiamo incontrato Rosario Pochiero insieme alla moglie presso l'azienda. Rosario lavora il latte prodotto nell'allevamento aziendale di ovini in un territorio espressione di eccellenze. *"Ci siamo lanciati in un'avventura: produrre il vero pecorino del Monteporo"*, una frase che racconta la storia imprenditoriale di Rosario Pochiero – *"Noi nasciamo come allevatori e trasformatori, perché abbiamo mantenuto la tradizione di trasformare il latte in azienda"*.



Rosario, ci racconti come è nata l'idea di recuperare l'azienda di famiglia.

L'allevamento di ovini è sempre stato per la mia famiglia una fonte di reddito, così siamo cresciuti io e mio fratello, con insegnamenti tradizionali. Nel 2003 è morto nostro padre, in quel momento ero uno studente di Giurisprudenza e mi sono trovato a decidere se continuare l'attività familiare o chiuderla. Ci ho messo un po' per la verità, ma non potevo lasciare una realtà che ha 150 anni di vita. Nel 2008 sono subentrato nella conduzione, ho abbandonato gli studi e ho iniziato a fare corsi di caseificazione. Con il PSR è stato possibile ammodernare l'azienda e l'allevamento, curando il benessere animale. La conduzione rimane familiare, lavoriamo in azienda io mia moglie e mio fratello.

Come si svolge la sua giornata tipo?

Inizia alle due di notte, cominciamo a lavorare il latte delle 24 ore prima, alle 6 del mattino terminiamo la trasformazione e iniziamo la mungitura, poi andiamo a fare le consegne, sia negli esercizi commerciali che

porta a porta nella rete di clienti ormai fidelizzata. Il passaggio dalla mungitura manuale a quella moderna nella sala di mungitura automatica con 24 capi per volta, ha permesso una riduzione dei tempi e un aumento della produzione gestibile in azienda.

Ammodernamento e nuovo progetto d'impresa, come ci siete riusciti?

Con il PSR. Dovevamo di riprendere l'orientamento aziendale e allo stesso tempo cambiarlo. Il progetto mi è costato quasi tre anni di lavoro, sono andato in centri specializzati per parlare con esperti, il consiglio era di investire solo sul caseificio, ma il territorio del Monte Poro è vocato per l'attività agropastorale. Inizialmente, non credevo nella possibilità di ricevere un aiuto, sapevo che le procedure erano macchinose e che era abbastanza difficile accedere.



In cosa è consistito il progetto?

L'obiettivo iniziale era il potenziamento delle attività di allevamento per garantirsi una quantità di prodotto adeguato, migliorare la lavorazione del latte e l'efficienza del ciclo di produzione. Si trattava di riprendere e portare in auge le tradizioni che si stavano perdendo, un patrimonio importante, abbiamo recuperato la tradizione, migliorato la qualità e siamo arrivati a ottenere un prodotto unico. Ho realizzato una stalla innovativa. Con l'aiuto del PSR ho beneficiato di un premio per l'insediamento in agricoltura e del sostegno per realizzare gli investimenti, una nuova e moderna stalla e una sala mungitura. Il progetto di costruzione è di lungo periodo, abbiamo previsto per la stalla una capienza a regime di circa 700 capi, tuttavia vogliamo mantenere un allevamento semiestensivo rafforzando il legame con il territorio, è importante che l'animale sia al pascolo e che viva il territorio, perché da quello che mangia al pascolo dipende la qualità del prodotto finito. Il caseificio è il nostro "piccolo gioiello" aziendale: grazie agli investimenti realizzati con il PSR rispetto ai 120-150 litri al giorno abbiamo triplicato la produzione di latte da lavorare, al punto che oggi dobbiamo pensare ad un ulteriore ampliamento.

Come ha maturato le conoscenze per la gestione dell'azienda?

Con mio fratello Gaetano siamo cresciuti qui in azienda, fin da quando erano presenti i nonni che ci hanno trasmesso le conoscenze, anche durante il periodo della scuola venivamo in azienda creando quasi un legame simbiotico con gli animali, la passione c'era, però l'allevamento comporta numerosi sacrifici e un impegno costante. Abbiamo deciso di apportare delle innovazioni tecnologiche e migliorare le strutture per

garantire una migliore produttività e un maggior benessere degli animali. Ho migliorato le tecniche di caseificazione apprese, ma adeguandole alle norme igienico-sanitarie previste, l'azienda applica gli standard del disciplinare HACCP e solo così sono arrivato a realizzare un prodotto di qualità. Un percorso lungo di ricerca della qualità e sintonia con il territorio che ritroviamo nelle motivazioni dei premi ricevuti "miglior formaggio per gusto, bontà ed eleganza".

Come commercializzate i vostri prodotti?

Ci proponiamo di far conoscere i nostri prodotti per gustare le eccellenze del territorio, ma anche per innescare percorsi di turismo enogastronomico. Vendiamo il pecorino fresco o stagionato direttamente in azienda, nella vicina città di Rosarno tramite dei piccoli esercizi commerciali e con il porta a porta, tramite spedizioni in tutta Italia e all'estero grazie ai contatti con un GAS di Vicenza e al sito internet.



In che modo vi promuovete sul mercato?

Ho iniziato a frequentare il circuito Slow Food nel 2006, a poco a poco ho portato i miei formaggi in giro per l'Italia per farli assaggiare, all'inizio del 2012 ho ricevuto il premio "I fuoriclasse" del Gambero Rosso come migliore formaggio del centro sud per bontà, gusto ed eleganza. Un premio al nostro lavoro, sono rimasto di stucco, non me lo sarei mai aspettato. Questo ha cambiato anche la strategia di marketing, abbiamo sfruttato la pubblicità del premio creando delle brochure e un sito internet, che ci servono da presentazione anche per la vendita on-line. Tra l'altro abbiamo instaurato dei contatti con tour operator, un modo per ampliare gli orizzonti commerciali e avere nuovi canali di vendita e fidelizzazione dei clienti.

A cura di Vincenzo Carè e Anna Tancre`