



NEL PARCO DI RIARDO, NEL CASERTANO, DOVE SGORGA L'ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE FERRARELLE, LA FAMIGLIA PONTECORVO, IN COLLABORAZIONE CON IL FAI, HA AVVIATO UN PROGETTO DI RECUPERO E RIQUALIFICAZIONE DELL'AREA, CREANDO UN'AZIENDA AGRICOLA NELLA QUALE NASCONO PRODOTTI BIOLOGICI, DALL'OLIO AL MIELEAVVIANDO ANCHE INIZIATIVE DI PROMOZIONE CULTURALE

Masseria delle Sorgenti dall'effervescente al bio

Barbara Amati



NON SOLO ACQUA. ANZI, PROPRIO PERCHÉ C'È L'ACQUA. E, oggi, anche il miele, l'olio extravergine di oliva, a breve anche la pasta, le nocciole e i legumi, firmati dalla Masseria delle Sorgenti Ferrarelle. Una produzione ancora molto limitata ma d'eccellenza, certificata biologica dal luogo di nascita, l'area pura e incontaminata del Parco di Riardo, in provincia di Caserta, dove sgorgano le sorgenti dell'acqua Ferrarelle. Alla base della Masseria delle Sorgenti e della sua azienda agricola c'è un piccolo-grande progetto della famiglia Pontecorvo, proprietaria di Ferrarelle Spa, frutto dell'anima pionieristica e lungimirante di questi imprenditori napoletani che hanno acquisito l'azienda nel 2005. Su invito di Ferrarelle, per la prima volta il Fondo ambientale italiano (Fai), ente senza scopo di lucro impegnato nella salvaguardia del territorio, ha avviato una *partnership* con un'azienda privata per il recupero e la riqualificazione paesaggistica di 130 ettari in un contesto naturalistico pressoché intatto, che custodisce nel sottosuolo le falde acquifere -sette sorgenti- da cui sgorga l'acqua effervescente naturale. In un secondo tempo, il Fai curerà anche la gestione turistica dell'area che l'azienda ha deciso di mettere a disposizione della collettività: il parco sarà un'oasi fruibile ai visitatori per permettere a tutti di entrare in contatto con le sue bellezze naturali.

“Il progetto per la valorizzazione e la fruizione del Parco Sorgenti di Riardo prevede la riqualificazione dell'area su due direttive principali: l'azienda agricola, come luogo di riattivazione produttiva che concorre alla conservazione delle biodiversità e del paesaggio culturale e storico, e lo stabilimento idromineraie, come realtà di forte valenza culturale permettendo una fruizione altamente qualitativa delle attività ad esso legate -spiega Michele Pontecorvo che, con le sorelle Adriana e Carlotta, ha fondato proprio un anno fa la Masseria delle Sorgenti Ferrarelle- La Masseria nasce, infatti, come figlia dell'azienda di imbottigliamento dell'acqua minerale e avere al

nostro fianco il Fai ci rende particolarmente orgogliosi. Il progetto è incentrato su due punti cardine, l'acqua e il paesaggio, e ha l'obiettivo di valorizzare il territorio con interventi di recupero ambientale rispettosi dell'originaria identità, ma anche di conservazione delle numerose testimonianze storiche, tra cui le vecchie masserie, come la Masseria Mozzi e la Taverna Saliscendi, esempio tipico di 'taberna' locale, per il ristoro e il riposo di quanti percorrevano queste zone e di cui rimangono pochi resti. Negli anni le coltivazioni tradizionali, olivo, nocciolo, viti e orti familiari, sono state via via abbandonate -continua Michele Pontecorvo, figlio →



La Masseria delle Sorgenti è dedicata all'agricoltura biologica: è immersa nel Parco di Riardo (Ce), oasi incontaminata dove nasce l'acqua Ferrarelle. A destra, Michele Pontecorvo, responsabile pubbliche relazioni dell'azienda di famiglia





Tra i prodotti della Masseria delle Sorgenti, l'olio e il miele biologici, risultato del progetto che ha unito valorizzazione del territorio e qualità bio. L'olio dell'azienda agricola è leggero e profumato

→ del presidente Carlo e responsabile delle pubbliche relazioni- Oggi, grazie alla nostra famiglia, quest'area torna a nuova vita, ricollegandosi in maniera armoniosa a quella di un tempo. Le masserie nel Settecento erano tratturi dove i viandanti si fermavano per far abbeverare il bestiame; già ai tempi dei Romani questa era una zona molto battuta per via dei commerci agricoli: il parco, infatti, sorge in prossimità della Via Casilina, una delle più grandi arterie dell'Italia meridionale”.

Oggi la Masseria Mozzi è il primo edificio ristrutturato, cuore dell'azienda agricola e sede della Masseria delle Sorgenti, un emporio di commercializzazione dei prodotti biologici d'eccellenza sia dell'azienda agricola che del suo territorio. All'interno del parco numerose aree sono destinate all'appezzamento agricolo e nelle masserie sono prodotti miele e olio d'oliva, dai sapori autentici, genuini e naturali. “Gli appezzamenti agricoli si trovano al di sopra di falde acquifere che vanno preservate, di conseguenza non possono essere utilizzate ai fini della coltivazione biologica, alcune sostanze che inquinerebbero le falde, quali letame per concimare il terreno o il ramato, in qualità di antiparassitario -ricorda Pontecorvo- Sono state, dunque, selezionate delle colture gestibili solo con l'acqua, attraverso l'innaffiamento. Come gli ulivi, alberi dalla fibra molto forte: ne abbiamo piantati 5 mila esemplari, della varietà leccino, da cui viene ricavato un olio di pregevole qualità, leggero e profumato. E poi si è scelta l'apicoltura: il problema che essa sta vivendo attualmente è legato all'utilizzo in agricoltura di alcuni semi concitati, cioè modificati geneticamente per la coltivazione del grano e di altri cereali; questi semi, se mangiati dalle api, ne provocano la morte. Trovandosi, invece, in un'area

totalmente incontaminata, le arnie della Masseria non corrono alcun rischio. Abbiamo 50 alveari e le nostre api producono tre tipi di miele, tutti biologici: Millefiori, Eucalipto e Melata, il più pregiato. La melata è lo zucchero che le api prelevano da secrezioni precedentemente deposte sui fiori da altri insetti”. Ricco di sali minerali e adatto a chi fa sport per recuperare energie, il miele di melata ha un colore scuro, sapore e profumo forti, molto dolce e con un sentore di caramello; rimanda al miele di castagno, sebbene sia più delicato. Il Millefiori ha invece gusto delicato e colore ambrato: adatto a formaggi ricchi e stagionati, è noto per le sue proprietà disintossicanti. Il miele di Eucalipto ha un'azione benefica sul mal di gola: l'aroma particolare suggerisce di usarlo su piatti salati per arricchire la *vinaigrette* di un'insalata mista o in salse a base di burro.

Da poco è stato piantato anche il grano, della cui coltivazione si occuperanno in *outsourcing* piccoli agricoltori del territorio i quali dovranno rispettare due principi cari all'azienda: provenienza territoriale e qualità biologica; il miele è già stato certificato, mentre l'olio è in via di certificazione. Verranno anche piantati alberi da frutta secca, tra cui noccioli e noci, tipici della Campania dove esiste una storica tradizione di frutta secca. Nel progetto oasi vi sarà, inoltre, il rafforzamento della vegetazione: verranno, ad esempio, piantate querce predisposte per generare il tartufo nero. Tutti i prodotti della Masseria potranno essere lavorati in modo da ottenere ulteriori derivati, quali l'olio tartufato o la nocciolata con le nocchie di Riardo. È inoltre prevista la coltivazione di diversi legumi, come lenticchie nere, ceci e fagioli.

Inizialmente questi prodotti saranno com-



Il miele e l'olio della Masseria, dal packaging distintivo, sono distribuiti in punti vendita di prestigio e sono indirizzati a negozi specializzati in prodotti biologici e a ristoranti stellati



mercantizzati in negozi specializzati in prodotti biologici o che abbiano un angolo *bio* molto forte, o in negozi di alta gastronomia. Per ora si trovano in alcuni punti vendita di prestigio, come il Bar Ferrarelle a Napoli e lo *shop* all'interno dell'aeroporto partenopeo dedicato ai prodotti dell'eccellenza campana. "I prodotti della Masseria hanno riscosso un buon successo anche in occasione di alcune fiere durante le quali sono stati proposti a operatori e consumatori, come alla Mostra e Mercati della Fiera di Roma -interviene Concetta Caravello, responsabile Progetti speciali- Inoltre, la Masseria sarà presente al *Sol*, il salone internazionale dell'olio d'oliva che si svolgerà in concomitanza con *Vinitaly*, a Verona, ma anche al *Cibus*, salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, e a *Taste*, a Firenze. E il miele della Masseria delle Sorgenti ha partecipato, a dicembre, al 1° Concorso internazionale per il miglior miele biologico, il *Biomiel*, ottenendo il riconoscimento Nastro d'argento".

"Quella della Masseria è un'attività commerciale che sta iniziando a compiere i primi passi e si rivolge ai consumatori che sappiano apprezzare prodotti di nicchia, di alta qualità -spiega Pontecorvo- L'obiettivo finale è quello di creare una linea esclusiva per i ristoranti e gli alberghi, una linea che avrà, di conseguenza, un *packaging* distintivo, così da accompagnarsi alle tavole più ricercate". D'altra parte per i ristoranti Michele Pontecorvo ha una vera predilezione: li frequenta molto proprio per lavoro e la bottiglia di vetro di acqua Ferrarelle riservata alla ristorazione, la

Platinum, di grande eleganza, con l'etichetta serigrafata, è ben introdotta in molti locali stellati e non, preferita da molti chef. "Andare per ristoranti è il mio sport preferito -scherza Michele, ridenti occhi azzurri come il mare di Napoli e un filo di barba a renderlo un po' più maturo di quanto non sia. Ma la passione per il cibo e per i ristoranti è forte: "Da bambino ero molto grasso, mangiare mi è sempre piaciuto -confida- Amo i ristoranti dalla cucina non troppo elaborata né troppo alla moda: a Milano vado spesso alla *Langosteria* che offre del pesce straordinario, quando sono a Napoli tra i miei preferiti c'è la *Torre del Saracino* di Gennarino Esposito".

Dopo i primi riscontri positivi sui prodotti, l'azienda agricola sta assumendo una struttura manageriale, con figure altamente specializzate che si occuperanno di tutti gli aspetti produttivi, e disporrà di macchinari moderni per la lavorazione dei terreni e delle colture come per il confezionamento del miele: "Iniziando ad avere un *turn over* di prodotto, vi è il desiderio, ma anche la necessità, di strutturare l'azienda", commenta Pontecorvo. Ad oggi sono state prodotte 1.200 bottiglie di olio (circa 600 litri) e 4 mila vasetti di miele, da mezzo chilo, circa 2 tonnellate equamente divise nei tre tipi di miele proposti. Per la Masseria è fondamentale la

valorizzazione del territorio e la collaborazione con le aziende limitrofe: l'olio, ad esempio, viene lavorato in un piccolo frantoio che ha una tradizione familiare centenaria nella lavorazione di questo prodotto, ma dotato di impianti tecnologicamente all'avanguardia →

Michele Pontecorvo con l'architetto Marco Piras, che segue il progetto di riqualificazione per conto del Fai; per l'ente senza scopo di lucro si tratta della prima partnership con un'azienda privata. A sinistra, una delle sette sorgenti dell'acqua effervescente naturale Ferrarelle a Riardo



Nella Masseria sono prodotti tre diversi tipi di miele bio: Eucalypto, Melata, il più pregiato, e Millefiori



Un'immagine del Parco di Riardo e della Masseria Mozzi, il primo edificio ristrutturato, sede della Masseria delle Sorgenti. Sotto, il miele di Eucalipto, adatto su piatti salati e per arricchire la vinaigrette di insalata mista o in salse a base di burro

→ che garantiscono una produzione sicura e di qualità elevata. “Prerogativa dell’azienda Ferrarelle è l’attenzione alla qualità; il marchio Ferrarelle è universalmente riconosciuto come garanzia di eccellenza -aggiunge- Di conseguenza tutte le sue eventuali declinazioni, come il marchio Masseria delle Sorgenti, devono rispettare questa prerogativa che fa parte del Dna aziendale”.

La produzione e la commercializzazione seguono un processo di crescita naturale che va di pari passo con la strutturazione aziendale: “Abbiamo avviato una collaborazione con un’azienda agricola della zona che esporta regolarmente verdure e prodotti agricoli in Germania e copre il 60 per cento della richiesta di aziende tedesche specializzate nelle produzioni biologiche. A luglio, quando ci sarà il primo raccolto di grano nel Parco di Riardo, è già prevista una distribuzione sul mercato tedesco della nostra farina con la quale un’azienda tedesca produrrà biscotti e grissini. Tra i nostri progetti c’è, però, a breve, anche quello di realizzare una linea di pasta della Masseria”.

Il Parco Sorgenti di Riardo -dove nascono Ferrarelle, Santagata e Natia- con la sua estensione di 380 ettari, è un’area di rispetto, rappresentata dai terreni di proprietà dell’azienda idrominerale e dall’area in concessione mineraria, che assicura la protezione integrale delle falde acquifere.

Obiettivo del progetto è anche quello di tutelare la risorsa idrominerale attraverso un preciso piano di promozione culturale, perché l’acqua -in quanto bene universale e fondamentale- possa essere conosciuta e vissuta dal pubblico mediante una fruizione stimolante e innovativa, che incentivi la consapevolezza d’uso. “L’oasi di Riardo sarà un luogo di interattività e di apprendimento,

in cui i visitatori entreranno in contatto con il mondo di Ferrarelle: natura, geologia e imbottigliamento, perché è importante per l’azienda dare il giusto peso anche al lato industriale”. Per accogliere i visitatori, e dare inizio al percorso didattico, vi è la necessità di costruire all’interno del Parco un nuovo edificio per il quale il Fai lancerà un concorso rivolto a giovani architetti: dovrà essere una struttura poco invasiva, coerente con la logica dell’azienda, ovvero quella del rispetto per l’ambiente.

Per Michele Pontecorvo un progetto che ben si sposa con la sua anima umanistica e la sua cultura del rispetto dell’ambiente. Ventisette anni, una laurea alla Cattolica di Milano in Lettere moderne con indirizzo giornalistico, è oggi totalmente assorbito nell’azienda di famiglia: “Quest’attività ha conciliato le mie passioni umanistiche con la passione imprenditoriale che fa parte del Dna della mia famiglia: d’altra parte, siamo imprenditori da ben quattro generazioni (armatori, con Lgr Holding) e per la vita di mare ho una vera passione. Appena posso, mi concedo una corsa in riva al mare di Posillipo, dove si trova la casa di famiglia nella quale sono nato”. Attaccatissimo alla sua città dove torna tutti i *weekend*, è però un napoletano atipico, riservato e concreto, diretto e sincero (dice sempre ciò che pensa), ottimista e generoso. Ama la lettura: “Leggo moltissimo, adoro il romanzo italiano del Novecento, Italo Calvino su tutti, sul quale ho fatto la mia tesi di laurea, e poi D’Annunzio, ma anche i romanzieri americani di fine ‘900, da Scott Fitzgerald a Bret Easton Ellis”. Fidanzatissimo, è molto attaccato alla famiglia, tradizionale ma illuminata e impegnata a portare avanti valori importanti: cultura, ecologia, solidarietà, attenzione al sociale. Una generosità che è un po’ il marchio di famiglia, come dimostra anche il progetto del Parco delle Sorgenti Ferrarelle che restituisce alla comunità un’oasi incontaminata. **F&B**

