

## LA TUA FATTORIA, LA PASSIONE PER GLI ANIMALI E PER LA TERRA TRAMANDATA E SEMPRE ATTUALE



SERRAMONACESCA - Una cooperativa agricola le cui origini sono nel teramano, con una storia che prosegue nell'agropastorale chietino e arriva ai giorni nostri nell'entroterra pescarese, a Serramonacesca, dove, seguendo le orme del padre e del nonno, **Manuel** e **Mirko Di Francesco**, 28 e 31anni, portano avanti una lunga tradizione di allevamento e trasformazione con "La tua fattoria".

Finiti gli studi, Manuel ha deciso di unirsi ai suoi genitori, **Enio** e **Vittoria**, per portare avanti l'attività di famiglia. In quel momento si è voluto dare una svolta all'attività, aumentando i capi di bestiame e incrementando la produzione dei prodotti caseari con la creazione del caseificio e della macelleria aziendali.

È stato aperto anche un punto vendita dove si possono acquistare formaggi primo sale, caciotta incerata, pecorino stagionato un anno in grotta, formaggi speziati, e sono fornitori di macellerie da Caramanico a Pescara.

La loro storia parte dalla provincia di Teramo, patria della pastorizia e zona d'origine del bisnonno di Manuel. Al tempo, il figlio, ovvero il nonno di Manuel, si spostò in occasione della transumanza e trovò moglie a Canosa Sannita (Chieti), dove decise di formare la propria famiglia e comprare dei terreni. Gli affari andarono bene e presto comprò un'altra azienda a Lentella, paese dove è cresciuto il padre di Manuel. La transumanza anche questa volta è stata l'occasione per innamorarsi della Majella e spostare nuovamente l'azienda.

Arriviamo dunque ai giorni nostri. "Cambiano i tempi e cambiano anche i modi di allevare. Mio padre si è separato professionalmente dai suoi genitori e fratelli e noi figli stiamo seguendo il suo lavoro", racconta Manuel a *Virtù Quotidiane*, "in casa nostra la prima cosa è la salute degli animali, solo così si riesce a fare un buon prodotto e a venderlo. Siamo totalmente impegnati nella gestione degli animali e nel commercio dei nostri prodotti. Ad oggi abbiamo 1.400 pecore e un centinaio di capre".

Ed è per questo che gli animali in stalla rimangono il meno possibile, ad eccezione del momento del parto e subito dopo. Il resto dell'anno sono sempre al pascolo, in montagna trascorrono quattro mesi e d'inverno vengono trasferiti sulle colline pescaresi.

L'azienda è aperta tutto l'anno, le maggiori vendite si registrano nei periodi natalizio e pasquale, quando si concentrano i parti.

Lavorano insieme alla famiglia Di Francesco sei dipendenti, coi quali condividono la consapevolezza che il loro mestiere è indispensabile all'interno della catena alimentare.

“Soltanto adesso comprendo il messaggio che voleva darmi il mio professore quando mi diceva che stavo studiando per fare il lavoro del futuro”, rivela Manuel.

La loro settimana non conosce festività, richiede sacrificio ed è scandita esclusivamente dai ritmi degli animali ma la conduzione familiare permette loro di organizzarsi e gestire gli impegni personali.

Per il futuro hanno già in programma nuovi prodotti da lanciare come quelli derivanti dal maiale nero d’Abruzzo, razza riscoperta e per la quale stanno aspettando l’ultimo step di riconoscimento per essere una delle prime aziende interessate alla produzione.

In estate, essendo presenti in montagna con il gregge, partecipano alle iniziative promosse dalla **Tana dei bimbi**, volte a far avvicinare anche il pubblico dei più piccoli al mondo agricolo pastorale.

In inverno è in atto una collaborazione con la Cantina Orsogna per la quale La tua fattoria è chiamata alla pulizia del terreno sotto i vigneti nel modo più naturale possibile per la produzione del vino biodinamico, facendo pascolare liberamente le pecore.

Se si vogliono assaggiare i prodotti genuini ci si può rifornire nel punto vendita di Serramonacesca oppure andare a degustarli al ristorante Sapor di Majella a Manoppello Scalo (Pescara), di **Domenico** Di Francesco, fratello di Manuel. **Giorgia Roca**

