# FATTORIA SALVUCCI

## A Palidoro prodotti agricoli e d'allevamento a km 0

*di Marco Bernardi*

Un'eccellenza agricola che si estende su 30 ettari di terreno coltivato a seminativo, orto, vigneto, oliveto, e frutteto. È la Fattoria Salvucci, una splendida azienda sul nostro territorio, a Palidoro che si dedica, da circa cinquant'anni, nel segno della tradizione e dell'innovazione all'agricoltura e all'allevamento. Abbiamo incontrato il proprietario, Marco Salvucci, in una bellissima giornata di ottobre alle prese con la raccolta delle olive, ma anche ad accudire le circa 400 mucche della sua stalla e i tanti animali da cortile come galline, oche, pavoni, cavalli, maiali, un asino, capre, pecore e anche struzzi. Marco è il depositario di un'esperienza tramandata di generazione in generazione e arricchita nel corso degli anni. L'azienda di famiglia produceva latte dalla metà degli anni '40 del secolo scorso. La passione per quello che fa si legge nei suoi occhi quando ci parla delle razze bovine che alleva. Sono principalmente tre, ci dice: charolaise, limousine e blonde d'Aquitaine. "Hanno bisogno di una grande cura quotidiana, durante questa estate torrida sono state bagnate e asciugate con delle grandi ventole perché non hanno i pori e il caldo è un loro grande nemico. Ora allevo anche la razza giapponese wagyu, un bovino della regione di Tajima per la produzione di pregiata carne kobe. Ma nel mio allevamento ci sono anche esemplari di rubia gallega e british blue e una ventina di bufale destinate, a breve, alla prima produzione di mozzarella di questo genere sul territorio di Fiumicino". La Fattoria Salvucci, infatti, oltre ad occuparsi della vendita diretta di carne ha anche un caseificio dove tutti i mercoledì viene trasformato il latte fresco di alta qualità (che quotidianamente viene inviato alla centrale del Latte di Roma) in formaggi di vario genere: mozzarella e ricotta di mucca, scamorze, caciocavallo al limone, formaggio stagionato con noci, pinoli e uvetta, peperoncino, tartufo. Recentemente la caciotta Palidoro ha ricevuto, dal comune di Fiumicino, il marchio De.C.O. che riconosce, promuove e tutela i prodotti agroalimentari e artigianali locali. Una visita al vicino uliveto con centinaia di piante di diverse varietà che producono un olio dal profumo intenso e dal colore dorato ci ha fatto capire l'amore per un mestiere antico che non perde il contatto con l'innovazione e la modernità. Per scuotere delicatamente i rami e far cadere le olive viene infatti utilizzata una spazzolatrice che è un modello ideato e prodotto per questa azienda. Ma la Fattoria Salvucci è anche un luogo di incontro e conoscenza che vuole offrire ai bambini la possibilità di conoscere, con l'esperienza diretta e la didattica, il mondo della campagna, attraverso attività e laboratori dedicati alla vendemmia, alla panificazione, alla pasta e tanto altro. Per tutte le informazioni o per trascorrere una giornata a diretto contatto con animali e antichi mestieri si può visitare il sito www.fattoriasalvucci.it o la pagina Facebook: FattoriaSalvucci.Official.