

Caseificio Stella Dicecca di Altamura: la città del pane si tinge di bianco

scritto da Manuela Mancino | 12/11/2018



L'antica tradizione pugliese del casaro si trasforma in un progetto di avanguardia grazie ad una realtà storica, ravvivata dall'entusiasmo del giovane Angelantonio Tafuno.

C'è stato un tempo non troppo lontano in cui tra i vicoli del centro si incontrava il casaro indaffarato nella consegna e nel ritiro del latte; c'è stato un tempo in cui l'economia dei piccoli borghi - che punteggiano le alture e si accucciano nei fondovalle - poggiava sulla raccolta del latte e sulla successiva trasformazione.

Sono gli stessi borghi che oggi rappresentano occasione di scoperte ordinarie o straordinarie per un mondo di quotidianità consapevole, curiosa, rispettosa delle consuetudini altrui. Per un mondo che va sempre più veloce, infatti, ce n'è un altro che sceglie ritmi più pacati, privilegia la qualità rispetto alla quantità, mantenendo un'operosità fitta, al passo coi tempi.

Altamura (BA) è proprio uno di quei paesi in cui il ricordo del passato, per quanto vivo, assume una connotazione contemporanea, grazie a famiglie capaci di proiettare la sapienza degli antenati verso il futuro, evolvendola.

Caseificio Stella Dicecca, storica realtà di Altamura

Il **Caseificio Stella Dicecca** ne è la massima espressione e, per rendersene conto, è sufficiente entrare nel piccolo laboratorio di Piazza Matteotti, dove un casaro dalla pluridecennale esperienza è intento a trasformare il latte di soli allevamenti locali (brado e semibrado). Mani aduse al lavoro e

occhio vigile costituiscono il patrimonio di questo piccolo (grande) mondo, fatto di ricerca continua ed evoluzione, animato come è dal giovane **Angelantonio Tafuno**, intraprendente venticinquenne da sempre innamorato dell'arte casearia e cresciuto a contatto con la natura.

Convinto sostenitore del benessere animale, è alla costante scoperta di allevatori della zona rispettosi della ciclicità della natura, l'unica ad aver il privilegio/compito di scandire i ritmi di accrescimento dei capi. Ed eccolo allora sempre attivo, sveglio sin dall'alba, a curare personalmente l'arrivo e la trasformazione del latte, a filare mozzarelle, burrate e a realizzare ogni altra innovazione che ha progressivamente introdotto nella sua realtà, facendo tesoro dell'attività di famiglia e degli insegnamenti del bisnonno. Fu quest'ultimo a iniziare con una mera vendita di latte sfuso assieme alla moglie, dedita alla trasformazione di quanto avanzava a fine giornata per limitare quegli sprechi che un'economia di sussistenza non permetteva.



Angelantonio Tafuro, la nuova generazione

Ne sono passati di anni, eppure l'entusiasmo e la consapevolezza con cui Angelantonio racconta il proprio lavoro sembrano non aver risentito del trascorrere del tempo. Avvicinatosi professionalmente a quest'arte all'età di 18 anni, il giovane racconta con peculiare trasporto il proprio percorso, fatto di evidenza empirica e pratica, di sveglie all'alba per recarsi tra le stalle, di studi volti a conoscere la composizione del latte, enzimi, batteri e fermentazioni, allo scopo di nobilitare la figura del casaro.



Sempre in prima fila, lo si ritrova dietro il banco della sua bottega pronto a consigliare sin dal mattino i clienti, lo si incontra tra le strade per la consegna ai ristoranti o locali di Altamura, oppure intento nella lettura di testi per documentarsi e sperimentare.

Colpisce il suo sguardo carico di passione ed entusiasmo, mosso dal desiderio di reinterpretare in chiave contemporanea quei gesti spesso compiuti per consuetudine e senza spirito critico, nell'obiettivo di eliminare imperfezioni o errori di lavorazione.

È una storia unica quella del **Caseificio Stella Dicecca**, per il suo essere un perfetto equilibrio tra una tradizione di famiglia che ha sempre visto le donne (come, del resto, la madre di Angelantonio) nel ruolo cardine di casare, e la contemporaneità di un giovane oltremodo determinato e consapevole della necessità di miglioramento costante finalizzata ad una crescita futura. Esprime, pertanto, un pensiero maturo, "autentico" e forte così come profonda è la sua relazione con gli animali e la sua filosofia "ecosostenibile", che si manifesta giocoforza non solo nelle sue creazioni casearie, ma anche nel suo stile di vita e nell'impostazione delle sue relazioni interpersonali.

Pacato e gentile, è ben disponibile ad accogliere il cliente con un sorriso, a consigliarlo e a spiegare le peculiarità delle sue creazioni. Queste, infatti, sono quintessenza di un "credo" e di un "territorio": si ritrovano in ognuna - dal vaccino, all'ovino al caprino - l'indole di Angelantonio, i valori con i quali è stato cresciuto, la qualità della materia prima che "parla" di quegli altopiani della Murgia. Una vera sinestesia dei sensi....

Caseificio Stella Dicecca
Piazza Giacomo Matteotti, 11, Altamura (BA)
[Pagina Facebook](#)