



Antonio Palmieri

nato a Capaccio (Sa)

il 10 agosto 1945

Campania

Nominato il 31 maggio 2021 n. 2.930

Agricoltura, allevamenti bufalini

È dal 1976 titolare della Tenuta Vannulo, azienda zootecnica biologica specializzata nella produzione di latticini a base di latte di bufala.

Fondata dal nonno come fattoria agli inizi del Novecento, su suo impulso l'attività acquisisce un nuovo assetto organizzativo. Fin dalla fine degli anni Settanta intensifica il reparto zootecnico, tralasciando la produzione ortofrutticola e destinando i terreni ai foraggi.

Orientato alla qualità e alla ricercatezza del prodotto, nel 1988 avvia la costruzione del caseificio per la produzione di mozzarella di bufala, utilizzando solo 100% di latte di bufala proveniente dal suo allevamento.

Antesignano del chilometro zero, intraprende la conversione del metodo di produzione verso il biologico e adotta un ciclo produttivo interamente chiuso: dalla coltivazione dei foraggi concimati solo con prodotti naturali, alla nutrizione e cura delle bufale fino alla mungitura e alla lavorazione manuale del latte. La filiera è interamente controllata e la commercializzazione delle produzioni avviene esclusivamente in sede.

Nel Duemila avvia un processo di diversificazione delle produzioni e dà vita, all'interno della tenuta, ad una yogurteria per la produzione, commercializzazione e degustazione di yogurt, gelati e budini ottenuti con il latte di bufala. Nel 2007, in linea con

questo percorso, inaugura un laboratorio di lavorazione e vendita di accessori realizzati a mano con pelle di bufala.

Ogni anno investe mediamente oltre l'1% del fatturato in sperimentazione e innovazione tecnologica, in particolare per il benessere degli animali. Le stalle dell'azienda prevedono infatti un'area di riposo, una di massaggi e una per l'autogestione della mungitura. Quest'ultima fase, attraverso la presenza di un microchip nelle bufale, ne rileva la maturità alla mungitura consentendone l'ingresso nel relativo impianto automatico solo quando ne avvertono la necessità.

Oggi l'azienda, che dagli iniziali 40 ettari del 1976 si estende su una superficie di 185 ettari situati principalmente nella piana di Paestum, alleva circa 600 bufale, delle quali 300 da latte. Trasforma annualmente 6.000 quintali di latte e ha una capacità produttiva pari a 1.500 quintali di bufala e 100.000 yogurt. Occupa 50 dipendenti.

La sua volontà di far vivere e tramandare la cultura e la tradizione contadina è testimoniata dalla realizzazione del "Museo Permanente della Civiltà Contadina". L'esposizione, ospitata nell'azienda agricola, raccoglie oltre mille reperti e attrezzature, ormai dismessi, che per generazioni sono stati utilizzati dai contadini della famiglia e del territorio.

