



## Azienda fratelli D'AMICO

L'Azienda D'Amico si origina dall'opera di Francesco che, nato a Cisternino il 1838, si stabilì poi ad Alberobello circa 40 anni or sono, con la moglie e con i suoi figliuoli, qualcuno dei quali era già giunto ad un'età che consentiva una collaborazione efficace all'attività paterna.

Quest'uomo fu uno dei tanti capitani dell'industria agricola pugliese che in quest'ultimo cinquantennio hanno combattuto la bella battaglia contro l'accidia della terra e contro l'incostanza del clima trasformando vaste zone incolte in prati ubertosi, in alberate feconde.

Il D'Amico aveva iniziato la sua fatica di agricoltore appassionato e coscienzioso conducendo in affitto grandi masserie; ma poscia la buona fortuna sorrise alla sua azienda lo portò a diventare uno dei più forti proprietari terrieri della Zona dei Trulli. Le sue masserie furono modelli di culture moderne investite dal benefico influsso delle macchine più utili e più rivoluzionarie.

\*\*\*

Il D'Amico, in questa sua fortunata attività di agricoltore, fu aiutato moltissimo dai suoi cinque figli maschi che rispondono ai nomi di Bartolomeo (che ha attualmente 62 anni); Luigi (che ne ha 60); Francesco (che ne ha 56); Stefano (che ne ha 46) e Pasquale (che ne ha 44).

Si può dire anzi che essi sostituirono in pieno il padre quando questi volle riposare alcun poco dopo circa settant'anni di strenua diuturna azione di ausilio e di reggimento della sua grande azienda.

Bartolomeo iniziò la carriera di affittuario prendendo in fitto la masseria « Pizzacasella » dei signori Aprile di Locorotondo, sita tra Fasano e Monopoli e poi quella denominata « Calmerio » del barone Aurisicchio di Ostuni.

Egli, che per tonificare meglio l'azienda familiare è rimasto celibe, è stato coadiuvato nella conduzione di queste masserie da tutti i fratelli che, esempio raro nelle nostre contrade, continuano a vivere in cordiale consociazione di interessi nel miraggio del bene comune.

Un po' per la ostinata volontà di vincere, un po' per la singolare forza sviluppatasi da questa società familiare, l'Azienda D'Amico ha

camminato moltissimo, ed ora rappresenta un elemento essenziale dell'economia rurale della zona dei trulli.

La storia di questa ascesa è storia di tappe conquistate col lavoro e con la fede; ed ogni tappa segna una nuova gemma aggiunta alle tante che caratterizzano la proprietà terriera della famiglia D'Amico.

Fu acquistata per prima, nel 1920, la masseria « Calmerio » che per tanti anni i fratelli D'Amico avevano investita del loro fervore e del loro senso di modernità; quindi presero in fitto la masseria « Monsignore » in territorio di Monopoli, ed in appresso quella estesa per 300 ettari denominata « Cogna » di proprietà del marchese Palmieri.

\*\*\*

Mentre continuava, sorrise da molte vittorie, la loro battaglia resa più facile dall'adozione di tutti i moderni sistemi di coltivazione e di tesaurizzazione delle piantagioni foraggere; mentre l'azienda si riempiva di stalle moderne per gli allevamenti di bovini ed ovini, singolarmente accresciutisi, essi continuarono ad allargare i loro acquisti. Comprarono la masseria « Gaudio Vecchio » (128 ettari) dal marchese Palmieri; comprarono quindi l'uliveto posto alla contrada « Coccoaro » in agro di Fasano.

\*\*\*

Sicché oggi l'azienda dei D'Amico non soltanto tiene uno dei primi posti nel settore dell'industria agricola pugliese, ma rappresenta un magnifico ed imitabile esempio di quel che può l'unione di parecchie energie, ugualmente operanti ed ugualmente miranti alla stessa mèta, pel potenziamento di un'attività industriale.

Attualmente l'azienda D'Amico produce cereali assai accreditati per la bontà delle coltivazioni e delle concimazioni introdotte nelle varie masserie, ha l'orgoglio di curare allevamenti di bestiame frequentemente premiati nei concorsi zootecnici; produce olio che non ha bisogno di raffinazione per affermarsi trionfalmente su tutti i mercati.

Alla masseria « Coccoaro » i D'Amico hanno infatti un moderno stabilimento oleario corredato di macchine perfette, elemento integratore della bontà del prodotto.