

ANTICO PREMIATO CASEIFICIO DI NUCCI

"I sapori della tradizione"

I Di Nucci sono un'antica famiglia di Capracotta, in Molise, il più alto comune montano dell'Italia Appenninica.

Essi si dedicano alla produzione del formaggio sin dal 1662. A partire dall'antenato Leonardo Di Nucci, dieci generazioni di casari si sono succedute di padre in figlio per oltre quattro secoli alimentando un processo di sedimentazione di saperi, sapori, relazioni sociali e tecniche produttive che ancora oggi rappresentano il know-how della storica azienda.

Quest'ultima trova la sua ragione d'essere nell'intuizione dei coniugi Antonio e Ida Di Nucci, genitori dell'attuale titolare, i quali agli inizi degli anni Cinquanta decidono di dividere l'attività zootecnica dalla trasformazione del latte per fondare un'azienda commerciale incentrata sulla raccolta del latte locale, sulla sua trasformazione e vendita. Nasce così la loro "aziendina" (naturalmente a conduzione familiare) situata ad Agnone, comune dell'Alto Molise a pochi chilometri dal loro paese natò, città di antiche e competenti tradizioni gastronomiche e paese delle campane.

Nel 1980 il figlio Franco, dopo la scelta universitaria, decide di partecipare alla conduzione dell'attività, contribuendo alla sua crescita economica e di mercato, fino ad arrivare, nel 1999 all'inaugurazione del Caseificio "Di Nucci Antonio" la cui sede si trova nella zona artigianale del piccolo centro montano. E' in questa struttura all'avanguardia nei materiali e nella localizzazione interna di fasi e mezzi di produzione, che l'antica arte casearia dei Di Nucci viene tramandata: partendo da una materia prima locale al 100%, senza aggiunta di conservanti e altri ingredienti non naturali, e nel più rigoroso rispetto della normativa nazionale ed europea in materia di igienicità del prodotto, qualità, tutela dell'ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro, Franco Di Nucci e i suoi 12 collaboratori danno vita a formaggi di pasta filata nei quali sono racchiusi i sapori e i profumi dei pascoli molisani e di una storia antica, le cui origini si perdono nella Notte dei tempi: la Transumanza.

Il caciocavallo, la stracciata, le scamorze, la finissima ricotta diventano tra le mani esperte dei casari "pezzi unici", graditissimi ospiti sulle tavole più blasonate del mondo: dalla mensa papale, ai più famosi ristoranti di Mosca e San Pietroburgo, fino alle mense aristocratiche di Londra.

Premi e riconoscimenti non tardano ad arrivare per il Caseificio molisano: nel maggio del 2004 il Caseificio Di Nucci viene insignito del PRIMO PREMIO PER L'AZIENDA LONGEVA E DI SUCCESSO ITALIANA conferito dall'Unione nazionale delle Camere di Commercio, inserendosi ufficialmente nel novero delle *aziende storiche nazionali*; nel novembre del 2005 all'azienda viene consegnato il PREMIO NAZIONALE DINO VILLANI dell'Accademia Italiana della Cucina per il contributo dato alla gastronomia nazionale.

Molteplici sono poi le competizioni nazionali ed internazionali a cui il Caseificio annualmente partecipa e che lo hanno visto vincitore nella maggior parte delle edizioni: risale all'Ottobre del 2004 il bronzo nella categoria generale dei formaggi alle "Olimpiadi dei Formaggi" di Appenzell (Svizzera), subito seguito nell'ottobre del

2005 dalla vittoria con la "stracciata" nella categoria delle "paste filate fresche" durante le "Olimpiadi dei formaggi di Montagna" di Verona, passando per la nomination nel concorso nazionale "Formaggi d'autore" di Saint Vincent in Valle D'Aosta nel novembre del 2006, fino ad arrivare alla vittoria del primo e del terzo posto al Concorso nazionale "Franciacorta in Bianco" con la stracciata e la scamorza dura (7 ottobre 2007) e alla vittoria più recente del primo posto nella categoria dei formaggi freschi durante il Concorso nazionale "Franciacorta in bianco", (quest'ultimo un successo bissato dall'azienda con la "stracciata").

A testimonianza del suo impegno nello sviluppo della qualità "Made in Italy", il Caseificio Di Nucci, esempio più unico che raro del Sud Italia,

ha ottenuto il Marchio "ItaliAlleVa", realizzando i suoi prodotti come risultanza di una filiera produttiva certificata e tracciata.

Il Caseificio è membro della Fondazione Symbola, ne condivide la filosofia e la passione ed è lusingato per il ruolo di partecipazione alla valorizzazione della "particolarità Italiana".

Comunicato stampa fiera campionaria 2009

Il Molise è terra verde e gentile come le sue montagne e i suoi profumati pascoli appenninici. Da tempo immemore i profumi e i sapori di questo incontaminato ambiente sono la fonte del latte di preziosi formaggi.

Fra queste montagne (*Capracotta*), in queste piccole città di pietra ridondanti del suono delle campane che vi si fabbricano (*Agnone*), una famiglia di produttori (*Di Nucci*) opera con laboriosità e passione e produce gli antichi formaggi della civiltà della Transumanza dal 1662.

Un tempo, quando le greggi di pecore e di vacche si muovevano per motivi alimentari dai monti al piano e viceversa, i flussi economici e culturali avvenivano lungo le autostrade di erba chiamate TRATTURI. La civiltà pastorale di Abruzzo, Molise e Puglia, macro-regione solcata da queste vie di comunicazione, si è arricchita nella propria cultura attraverso il contagio culturale cristiano e dell'Antica Grecia.

La "CIVILTÀ DELLA TRANSUMANZA" ha costituito la spina dorsale dell'economia delle nostre regioni fino al 1800 ed è andata in declino con la Rivoluzione Industriale e con la prepotente affermazione della Agricoltura intensiva.

Quel mondo antico, sannita, romano e infine del Regno di Napoli, si è concluso definitivamente a metà del Novecento.

Di quell'universo della lana, della carne e del latte sono rimaste intatte le tradizioni gastronomiche e *la formidabile magia del coagulo che diventa bollente pasta filata*.

Qui la storia si ripete ancora eguale: quei profumi, quei sapori e quei gusti ripropongono oggi come allora i sentori e gli aromi della natura intatta e delle infinite essenze erbacee e floreali della montagna dell'Appennino Molisano.

Il Caseificio Di Nucci, dieci generazioni di uomini e di produttori con il latte nelle vene, porterà alla Campionaria delle Qualità Italiane questa storia di protagonisti della montagna e farà assaporare il profumo e il sentimento di un ambiente e di un territorio: *il tutto condensato in un pezzo di cacio*.

Un formaggio storico, presente spesso negli appuntamenti gastronomici internazionali che è diventato réclame turistica e brochure illustrativa di un angoletto dell'Italia dove la qualità della vita è migliore. Un piccolo territorio, con minuscole città e straordinari paesaggi della quiete e del riposo dello spirito, che attraverso un'antica passione di uomini industriosi aspira a diventare, in un panorama molto ampio, come la spilla di Symbola sulla giacca dei suoi entusiasti promotori che vogliono indicare all'Italia un futuro possibile ed entusiasmante.