Caseificio Di Nucci, formaggi come arte di famiglia

Famiglia di allevatori da tre secoli, i Di Nucci oggi si sono orientati verso la produzione dei veri formaggi di Agnone e del Molise. La filosofia aziendale si basa sull’alta qualità del latte utilizzato e su una filiera locale certificata

Le ultime due generazioni della famiglia Di Nucci (Foto © Di Nucci).

La pratica della transumanza, da circa due anni, è stata inserita all'interno della Lista del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. Molte sono le zone montane e pianeggianti che, soprattutto in passato, sono state interessate dallo spostamento dei capi, oggi facilmente sostituito dall'uso di automezzi.

In Italia, una delle vie più note della transumanza, è quella dei **tratturi erbosi** che si snodano tra Abruzzo, Molise, Puglia e Basilicata. Lungo queste vie "verdi", per secoli e secoli gli allevatori condussero per lo più capi ovini, tra le alture appenniniche e la pianura pugliese, seguendo l'andamento delle stagioni.

Nelle zone interne dell'**Alto Molise**, fra un grappolo di una ventina di comuni situati oltre i mille metri di altitudine, la **famiglia Di Nucci già tre secoli fa' praticava la transumanza**, per lo più di pecore appartenenti a nobili famiglie che possedevano terre e allevamenti in provincia di Isernia e in Puglia.

Formaggi di Agnone e del Molise: Caseificio Di Nucci

Una famiglia di allevatori i Di Nucci, che si avvicinò però velocemente all'arte casearia che oggi rappresenta l'attività principale dell'azienda. Lo stesso logo aziendale rappresenta il cambio di passo in casa Di Nucci: la **lavorazione del latte** e la **produzione di formaggi a pasta filata** conferma l'abbandono dell'allevamento ovino e l'esclusiva dedizione alla caseificazione.

Questo cambio di direzione si deve al nonno Antonio quando dal comune di Capracotta, si trasferì ad Agnone, snodo commerciale con maggiori opportunità e scambi.

Il **Caseificio Di Nucci è una realtà incentrata sull'alta qualità del latte utilizzato** e costituita da una **filiera locale certificata**. I conferitori sono rigorosamente selezionati ed il corrispettivo che ricevono per la materia prima viene loro riconosciuto in base ai valori nutrizionali del latte quale il titolo di grasso, le proteine e la carica batterica. È facile comprendere, quindi, come i quindici conferitori del territorio dell'Alto Molise, dislocati ad una distanza di circa 15-20 km dal caseificio, siano a tutti gli effetti parte integrante dell'azienda stessa con la quale, alcuni di loro, hanno una collaborazione che dura da oltre oltre 25 anni.

La cura degli animali per una materia prima di qualità

Questa stretta **relazione tra casaro e allevatore-conferitore** fa si che l'attività di allevamento, praticata sulla dorsale appenninica a ridosso dell'Abruzzo, tra gli 800 ed i 1200 metri di altitudine, riceva un congruo riconoscimento economico e l'allevatore sia stimolato a raggiungere livelli qualitativi straordinariamente elevati.

L'elevata qualità del latte, inoltre, si lega indissolubilmente al benessere degli animali i quali, se possibile, vengono alimentati al pascolo. Inoltre vengono loro garantiti adeguate ore di sonno e libertà di movimento all'interno della stalla la quale viene costantemente pulita.

Il benessere degli animali è uno dei capisaldi della filosofia aziendale (Foto © Di Nucci).

L'alimentazione è costituita, per lo più, da **foraggi e granaglie aziendali**; gli strumenti e le apparecchiature per la mungitura vengono attentamente igienizzati e non viene effettuato alcun trattamento antibiotico che non sia strettamente indispensabile alla salute dei capi. Ovviamente questo percorso di gestione degli allevamenti viene quotidianamente condiviso con i medici veterinari aziendali.

Le **pezzate rosse e brune**, razze maggiormente impiegate, vengono dunque "stressate" il meno possibile lasciando che si cibino di erba medica, camomilla, erbe autoctone dell'Appennino di primo e secondo sfalcio, più le essenze del pascolo, negli allevamenti che hanno tali spazi a disposizione.

Il **latte così ottenuto viene lavorato rigorosamente a crudo**; non viene sottoposto ad alcun trattamento termico al fine di conservarne l'integrità nutrizionale e sensoriale ed offrire al consumatore finale un vero prodotto del territorio.

Il siero innesto al centro dei formaggi Di Nucci

L'utilizzo del **siero innesto** è l'ulteriore elemento che caratterizza la produzione dei formaggi di Agnone e del Molise da parte di casa Di Nucci. Il siero innesto è il carattere dell'artigianalità della produzione, in quanto non vengono utilizzati fermenti o altri prodotti di laboratorio ma solamente il prodotto ottenuto dalla coagulazione del latte di giornata che viene separato e lasciato fermentare

fino al giorno successivo quando verrà utilizzato quale innesto nel latte poco prima dell'aggiunta del caglio.

Di fatto, si tratta di un innesto di colture auto-selezionate di ceppi lattici che degradano il lattosio e determinano nel latte l'aumento dell'acidità facilitando così la coagulazione presamica (caglio di vitello in polvere). Fermentazioni e degradazioni che poi ritroveremo nella burrosità di una stracciata, nella sensazione di panna fresca di una scamorza o negli aromi tostati di un caciocavallo a fine stagionatura.

Il latte appena munto, giunto in caseificio, nel giro di un paio d'ore al massimo viene dunque lavorato in maniera artigianale e grazie all'aggiunta di acqua bollente, attraverso operazioni esclusivamente manuali, si trasforma in pasta filata.

I prodotti Di Nucci

Formaggi di Agnone e del Molise prodotti dal Caseificio Di Nucci (Foto © Di Nucci).

Alla pasta filata è dedicata l'intera produzione Di Nucci che è costituita, in primis, dal **Caciocavallo di Agnone PAT**, nelle versioni semi-stagionato, stagionato ed extra-stagionato eda tutta una serie di prodotti freschi fra i quali la **Stracciata**, una sorta di mozzarella incartata,filata e ripiegata su se stessa ma anche ricotte, **bocconcini** e primo sale. Alla pasta filata sono,invece, dedicate le **forme particolari della Scamorza**, della Treccia, del **Birillo**, il **Caciosalame** ela **Manteca**.

Nella produzione di questa straordinaria famiglia, vera e propria espressione della tradizionale pasta filata dell'Alto Molise, non possono mancare i formaggi che incontrano i prodotti tipici del territorio. Ecco ad esempio che Caciotte, Manteca e Caciocavallo vengono così lavorate con tartufo e peperoncino, ottime idee per antipasti, finger e taglieri gourmet.

Caseificio Di Nucci Antonio di Franco Di Nucci
Area Artigianale Giovanni Paolo II – Agnone (IS)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
24/03/2021
Autore
antonio-lodedo