



Sorì, l'eccellenza casearia che nasce dal vulcano di Roccamonfina

Un secolo e mezzo di passione per il latte: qualità, sostenibilità e saper fare artigiano continuano a definire una delle realtà più autentiche e solide della Campania

Tra rilievi vulcanici e i nocioleti che circondano **Teano**, il **caseificio campano Sorì** racconta l'evoluzione di una storia familiare diventata cultura produttiva.

Caseificio Sorì di Teano, dall'Ottocento ad oggi

Dai primi passi dell'Ottocento alle collaborazioni con maestri della pizza come **Franco Pepe** e **Ciro Salvo**, l'azienda dei fratelli **Gaetano e Antonello Sorrentino** è oggi un modello di rispetto per la materia prima.

Il centro produttivo si sviluppa attorno alla sorgente naturale del **Roccamonfina**, in provincia di **Caserta**, elemento che da sempre ne definisce l'identità. L'acqua pura e ricca di minerali alimenta infatti l'intero processo, garantendo freschezza e continuità qualitativa.

Da qui nasce la forza di una filiera capace di coniugare tecnologia e sensibilità contadina.



I fratelli Gaetano e Antonello Sorrentino, alla guida dell'azienda Sorì di Teano (Foto © Malinda Sassu).

Una storia familiare lunga cinque generazioni

Quello di **Sorì** è un racconto che attraversa cinque generazioni, segnato da scelte coerenti e da un profondo legame con le proprie origini.

Tutto inizia nel 1868, quando **Giuseppe Sorrentino** lascia la **Reggia di Caserta**, dove la sua famiglia era al servizio dei Borbone, per aprire un'attività di distribuzione di latticini nel cuore di **Napoli**. Da allora, ogni discendente ha aggiunto un tassello: **Luigi, Vincenzo**, fino alla svolta negli anni Trenta, quando **Pasquale Sorrentino** fonda il primo caseificio nella Piana del Sele, a **Paestum**.

Da quel momento prende forma un percorso che porterà **Sorì** a controllare direttamente la filiera, puntando sulla qualità del latte e sulla trasformazione artigianale. Negli anni Novanta, **Giovanni Sorrentino**, figlio di Pasquale, consolida la produzione di **Mozzarella di Bufala Campana DOP** e amplia la presenza dell'azienda nel casertano.

Con il passaggio ai figli **Gaetano e Antonello**, inizia una nuova fase: viene realizzato lo

stabilimento di **Teano**, ai piedi del **Parco di Roccamonfina**, dove la tradizione incontra impianti tecnologicamente avanzati e una visione contemporanea della produzione lattiero-casearia.

I **fratelli Sorrentino** guidano la realtà casertana con una visione condivisa che rinnova ogni giorno l'eredità di famiglia attraverso scelte concrete: rispetto delle materie prime, tutela del benessere animale e attenzione alla sostenibilità ambientale.

Accanto a loro, il direttore commerciale **Giovanni Boncompagni**, figura chiave nel dialogo con il mondo della ristorazione, insieme a un team coeso. Con l'ingresso di **Gianluca Sorrentino**, figlio di Gaetano, prende forma la quinta generazione, segno di continuità per una realtà profondamente radicata nel territorio, che vive il legame con le proprie origini come un patrimonio produttivo e culturale.



Il latte di bufala utilizzato da Sorì proviene da allevamenti selezionati nell'area DOP (Foto © Malinda Sassu).

Il valore della filiera

Sorì lavora ogni giorno circa **mille quintali di latte fresco** proveniente da una rete di una quarantina di allevamenti selezionati, situati nelle aree DOP della **Mozzarella di Bufala Campana**. Il 70% è latte di bufala, il restante di vacca, sottoposto a rigorosi controlli già all'arrivo per verificare parametri fondamentali come grasso, proteine e acidità.

Ogni lotto è tracciato e ogni fase attentamente monitorata, in un sistema produttivo che combina precisione tecnica e rispetto per i tempi naturali.

La lavorazione inizia a mezzanotte: il latte viene riscaldato, cagliato e trasformato utilizzando il siero-innesto naturale del giorno precedente, garanzia di continuità organolettica e freschezza autentica.

Qualità e territorio nei prodotti Sorì

Lo stabilimento di **Teano** (CE) unisce efficienza tecnologica e cura artigianale. Dal siero residuo vengono ricavati **ricotta**, **panna** e persino **proteine del latte**, mentre l'acqua impiegata negli impianti è recuperata e riutilizzata per irrigazioni e lavaggi, riducendo al minimo gli sprechi.

Le attrezzature moderne garantiscono il controllo rigoroso di ogni fase, ma resta centrale l'intervento umano, custode della sensibilità che caratterizza da sempre la produzione aziendale. L'acqua che alimenta l'impianto, pura e bilanciata nei minerali, proviene direttamente dalle falde del **Roccamonfina** e contribuisce a esaltare la dolcezza e la texture setosa della mozzarella.



Il processo caseario inizia a mezzanotte con l'arrivo del latte fresco di bufala e vaccino (Foto © Malinda Sassu).

Mozzarella di Bufala Campana DOP, e non solo

Oggi **Sorì** è tra le realtà più autorevoli dell'arte casearia italiana.

Produce **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, **Fiordilatte** a lenta maturazione, **Burrata** e **Ricotta di Bufala DOP**, con il 65% della produzione destinato ai mercati esteri: dall'Europa all'Australia, dal Medio Oriente all'Asia, fino a paesi emergenti come Vietnam e Cambogia.

La chiave di questa crescita risiede nella capacità di interpretare il cambiamento. **Mozzarella** e **Fiordilatte** non appartengono più solo alla **cucina tradizionale italiana**: sono diventati ingredienti centrali nelle **cucine fusion** e contemporanee, scelti da chef internazionali che cercano consistenza, equilibrio gustativo e resa perfetta in cottura.

Sorì ha saputo cogliere questa evoluzione, mantenendo salde le proprie radici: un prodotto autentico, riconoscibile, capace di portare nel mondo l'essenza di un territorio, senza mai snaturarla.



Il Fior di Latte dell'Appennino Campano scelto dal maestro Franco Pepe per le sue pizze (Foto © Malinda Sassu).

Collaborazioni d'autore: il linguaggio del gusto

Il dialogo con il mondo della pizza firmato da [Franco Pepe](#) e [Ciro Salvo](#) rappresenta uno dei capitoli più significativi della storia recente di Sorì.

Sinergie nate da una visione comune: valorizzare la **materia prima**, rispettare i **ritmi della natura** e interpretare la **cultura gastronomica italiana** con uno sguardo contemporaneo, offrendo prodotti pensati per la ristorazione moderna ma fedeli alle radici del territorio.

L'incontro con **Franco Pepe** ha dato vita a un progetto condiviso, incentrato sul **Fior di Latte dell'Appennino Campano**, frutto di un disciplinare volontario e di un lavoro attento su tracciabilità, fermentazioni naturali e valorizzazione del latte locale.

Con **Ciro Salvo**, invece, è nata [Bella](#), la **Mozzarella di Bufala Campana** pensata appositamente per la **pizza**: a basso contenuto di umidità, perfetta in cottura, esalta la filabilità e il sapore pieno del latte.



Il Parco Regionale protetto di Roccamonfina, ricco di sorgenti naturali (Foto © Sorì).

Il futuro tra sostenibilità e ricerca

Sorì guarda avanti con un ambizioso progetto di ampliamento dello stabilimento di **Teano**, che passerà dagli attuali **7.000 a 20.000 metri quadrati**.

L'obiettivo è realizzare una struttura a basso impatto ambientale, dotata di sistemi di recupero energetico e gestione efficiente delle risorse idriche.

*«Abbiamo sempre tutelato l'ambiente – sottolinea **Antonello Sorrentino** – a partire dall'acqua che utilizziamo, che non viene mai sprecata. È la nostra responsabilità verso il territorio che ci ospita».*

Ai piedi di un vulcano estinto, **Sorì** continua a unire qualità e cultura, trasformando ogni prodotto in un racconto di territorio. Non solo un marchio, ma una testimonianza di come l'identità campana possa diventare ispirazione e non semplice provenienza.

SORÌ ITALIA

S.S. 6 Casilina – Teano (Caserta)

www.soritalia.com

Data di creazione

05/11/2025

Autore

malinda-sassu