



# EcoBioNews

Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

## Eccellenze. Il celebre caseificio è diventato da tempo una case history Vannulo, storia "bio" che "traina" il territorio

### Teresa Palmieri: "Abbiamo scelto la qualità ed abbiamo vinto la sfida"

E' un caso di studio a livello internazionale il Caseificio Vannulo di Antonio Palmieri. Ormai il marchio è famoso in tutto il mondo e per chi arriva a Paestum è una tappa obbligata. Il Caseificio Vannulo è nato nel 1988 e prende il nome della località dove si estendono i 200 ettari dell'azienda agricola fondata all'inizio del secolo dal nonno Antonio. L'azienda è stata quella che più, in Italia, ha sperimentato tecniche di allevamento innovative, senza però trascurare il rispetto degli equilibri ambientali. Dal 1996 si è così passati alla conversione della produzione tradizionale ai nuovi metodi dell'agricoltura biologica. Tutta l'estensione della tenuta è utilizzata per la produzione dei foraggi che servono da alimento per le circa 400 bufale presenti, di cui 140 adulte. Il Caseificio Vannulo lavora esclusivamente il latte prodotto dall'azienda: questo spiega la produzione limitata, basata sul ciclo naturale del latte. Per buona parte dell'anno si preparano dunque solo mozzarelle, nelle varie forme e pezzature, e ricotta fresca. Quando la quantità lo permette, si trovano anche provole affumicate, ricotte salate, formaggio fresco e una vera specialità: lo yogurt intero, in barattoli di vetro confezionati ed etichettati a mano. Il latte non viene pastorizzato prima della trasformazione poichè l'allevamento è sotto controllo sanitario e indenne da tubercolosi e brucellosi, mantenendo così inalterate tutte le sue proprietà. Nel caseificio non vi sono macchine, ma solo qualificati operai dalle cui mani nasce ogni giorno il formaggio. Tutto questo ha fatto sì che l'azienda sia stata una delle prime del genere a ottenere la certificazione dei suoi prodotti. Teresa Palmieri, ingegnere gestionale, che si occupa dal 2008 dell'azienda, spiega a Eco-

BioNews le ragioni della scelta del biologico, un'opzione che si è poi rivelata strategicamente importante nel raggiungimento di standard qualitativi

tutto la motivazione principale, è stata quella di voler puntare sulla qualità del nostro prodotto, e non sulla quantità. L'idea di ottenere un prodotto di nicchia ci ha avvicinato quindi alla filosofia del biologico che ci ha permesso di rispettare l'ambiente e il benessere degli animali, sfruttandone le naturali potenzialità".

Quali le difficoltà nel fare allevamento e trasformazione Bio?

"Le maggiori difficoltà, si sono riscontrate nel periodo di conversione, quando abbiamo dovuto modificare le tecniche di allevamento, di coltivazione e di trasformazione. Inizialmente si è avuta una perdita produttiva del 15% circa, recuperata in seguito all'adattamento degli animali alle nuove tecniche di allevamento (stabulazione, razione degli alimenti, sistema di mungitura)".

La crisi economica ha influenzato le vostre scelte e quelle della clientela?

"No, perché la nostra è una produzione limitata, che passa direttamente dalle nostre mani a quelle del consumatore finale, senza nemmeno affacciarsi alla grande o alla piccola distribuzione interessate dalla crisi".

In futuro la strategia aziendale quale sarà?

"La nostra strategia aziendale in futuro, punterà sempre agli stessi obiettivi: quelli di migliorarci sempre più e di offrire ai nostri clienti prodotti di alta qualità. Inoltre, cercheremo di ottenere dal latte di bufala nuovi prodotti che stiamo già sperimentando".



Interno dell'Azienda Vannulo



Teresa Palmieri

### 400 bufale producono latte eccezionale rendendo unico il prodotto finale

di grande prestigio. Quando avete pensato di privilegiare la produzione biologica?

"La scelta di cominciare a produrre secondo i canoni del biologico è stata fatta nel 1996 e siamo diventati un'azienda certificata bio nel 1998".

Quali le motivazioni di questa scelta?

"Questa scelta, è stata dettata inizialmente dalla volontà della volontà di sperimentare metodi innovativi, diversificando la nostra azienda dalle altre. Ma soprattutto di ottenere dal latte di bufala nuovi prodotti che stiamo già sperimentando".

### "La nostra azienda è certificata Bio dal 1998, la nostra filosofia è puntare alla qualità"

remo di ottenere dal latte di bufala nuovi prodotti che stiamo già sperimentando".