

# Caseificio Di Nucci, formaggi come arte di famiglia

scritto da Antonio Lodedo | 24/03/2021



**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**

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 25 anni.

## **La cura degli animali per una materia prima di qualità**

Questa stretta **relazione tra casaro e allevatore-conferitore** fa sì 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.

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**

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 e da 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** e la **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](#)