

Agerola, Caseificio Fior d'Agerola: 170 anni di lavoro nella Terra delle Sirene



Gennaro Fusco con i suoi prodotti
di Salvatore De Napoli

Se quello di Agerola è il fior di latte più apprezzato in Italia, eccezionale da mangiare fresco, ottimo in cucina, superbo sulla pizza, quello di “Fior di Agerola” è certamente tra i più conosciuti e utilizzati da pizzerie e da ristoranti rinomati. Un prodotto unico realizzato come la bicentenaria tradizione del caseificio “Fior d’Agerola” impone, una tradizione che fa della costante ricerca della qualità un dogma anche per gli altri prodotti caseari.

Storia

Fior d'Agerola è tra le aziende agerolesi produttrici di latticini più note e più antiche. La sua storia, infatti, inizia nel 1840 ed attualmente è all'opera la quinta generazione, composta da Gennaro Fusco (del 1961), Gennaro Fusco (del 1956) e Antonio Fusco (fratello di Gennaro del 56) , anche se a lavoro è già la sesta con Onforio, Salvatore e Assunta Fusco.

Fior D'Agerola nasce come una ditta con una produzione familiare. I latticini venivano portati a Napoli, a cavallo o con i carrettoni: di casa in casa con i classici panieri, in particolare il fior di latte, venivano venduti alle famiglie di quella che all'epoca era la capitale del Regno delle Due Sicilie.



Gennaro Fusco controlla l'acidità della cagliata

In poco tempo, quelli dei Fusco diventarono i prodotti caseari più apprezzati. Visto il successo enorme, il mastro casaro Gennaro Fusco aprì un primo caseificio nel 1840 a

Bomerano dove è rimasto attivo fino al 1965, quando poi si trasferì a Campora, altra frazione di Agerola. Dal 1974, il caseificio è attivo in via Santa Maria, frazione Pianiello. E dal 1988, l'azienda imbusta anche latte fresco, venduto a Napoli e provincia e sulla Costiera Amalfitana.

«Utilizziamo latte fresco crudo della zona, dalla provincia di Potenza e da Eboli, dopo un'attenta scelta delle stalle da cui rifornirci -ricorda Gennaro Fusco (del 1961)-. Il nostro imperativo è "Qualità non quantità". Una qualità che parte dalla materia prima, il latte, ed è continuamente ricercata e preservata durante il processo di produzione di tutti i latticini, che dura circa 24 ore. Teniamo in modo particolare al processo di maturazione che dura dalle 14 alle 16 ore, poi si passa alla filatura e al confezionamento. Il latte viene cagliato utilizzando caglio di vitello proveniente da aziende italiane, per la produzione di fior di latte nelle varie forme e pezzature, e di caciocavalli. Per la produzione del provolone del monaco viene utilizzato anche il caglio di capretto (nella misura del 50%)».



Gennaro Fusco mostra il Provolone del Monaco



Caseificio Fior d'Agerola, la stagionatura del Provolone del Monaco

Il caseificio produce latte alta qualità, burro, ricotta, fiordilatte classico, treccia fiordilatte, ciliegine Fiordilatte, fiordilatte affumicato (Provola), caciocavallino (ciccillo), caciocavallino (ciccillo) farcito, burrino agerolese, salamino agerolese caciocavallo agerolese provoletta affumicata, piadina affumicata, provolone del Monaco DOP.



Caseificio Fior d'Agerola, i caciocavalli

Il prodotto di punta, ovviamente, è il fior di latte, dal caratteristico sapore leggermente acidulo, poco grasso e di pasta soffice, prodotto da latte vaccino crudo. Quello di Fior d'Agerola è considerato tra i migliori in Italia e viene utilizzato dalle più rinomate pizzerie napoletane. Il sapore è unico. Mangiarlo è un'emozione. Sulla pizza è indimenticabile.

L'azienda utilizza, inoltre, metodi tradizionali per l'affumicatura per le provole e gli altri prodotti affumicati.

Oltre al fior di latte, vanto del caseificio è la produzione di ricotta fatta con siero di latte, panna e latte di mucca: cremosa, morbida, compatta, dolce...paradisiaca.

Davvero unico è il provolone del Monaco Dop di Fior d'Agerola, una delle tre aziende agerolesi che può vantare il marchio di qualità. Il provolone del Monaco viene prodotto

con latte di vacche allevate sul posto e di questo almeno un 20% provenienti da quelle di razza agerolose, anche se questa percentuale può sfiorare a volta il 50%: il suo sapore è indescrivibile.



Caseificio Fior d'Agerola, una fase della lavorazione

Il provole del Monaco viene messo a stagionare in cantine al giusto grado di umidità e senza passare per celle di stagionatura.



Caseificio Fior d'Agerola, una fase della lavorazione

La stagionatura è minimo di sei mesi: quello di 6-8 mesi è stato premiato al Gran galà 2011 del provolone del Monaco, organizzato dal consorzio di tutela del marchio Dop.



Caseificio Fior d'Agerola, una fase della lavorazione

Per il provolone del Monaco la produzione è limitata e su ordinazione, per garantire standard qualitativi elevati.

I prodotti di Fior d'Agerola sono in vendita a Napoli e provincia, costiera Amalfitana. Non lo si può acquistare nella grande distribuzione, ma solo in salumerie e cremerie rinomate.



Caseificio Fior d'Agerola, una fase finale della lavorazione

I latticini della ditta agerolese sono forniti anche alle più importanti pizzerie e ai più apprezzati ristoranti in Italia e all'estero, in particolare in Svizzera, Germania e in Giappone.



Caseificio Fior d'Agerola, i prodotti

«Il nostro impegno quotidiano è quello di mantenere ciò che ci è stato tramandato dai nostri genitori -aggiunge Gennaro Fusco (del 1961)-. Una tradizione che rispettiamo nei processi produttivi e soprattutto nella filosofia aziendale: mangiare i nostri prodotti dev'essere un'emozione».

Fior d'Agerola srl dei fratelli Fusco & C.

Via Santa Maria, 43 Agerola (Na)

Tel. e fax. 0818791339

cell. 3383493584

www.fiordagerola.eu/it/

info@fiordagerola.eu

