



CHIUDE PER SEMPRE LO STORICO CASEIFICIO CIPOLLONE DI TORNIMPARTE, NESSUN GIOVANE DISPOSTO A PROSEGUIRE

18 Gennaio 2022 

TORNIMPARTE – “Se solo trovassimo qualche giovane interessato a rilevare l’azienda...”. Le parole di **Bernardino e Giampiero Cipollone** *pronunciate qualche tempo fa*, a suon di scetticismo e speranza, si infrangono contro la realtà che porterà lo storico **caseificio Cipollone di Tornimparte** (L’Aquila) alla chiusura definitiva dopo quasi quarant’anni di onorato servizio e fiorente attività.

“A fine mese ce ne andiamo in pensione”, annunciano a *Virtù Quotidiane* i due fratelli alla guida dell’azienda agricola e del caseificio conosciuto in tutto l’Abruzzo, e anche fuori regione, per le famose mozzarelle al latte crudo di cui, quasi tutti giorni verso mezzodì, un cartello appeso fuori al locale ne indica l’esaurimento con un lapidario “le mozzarelle sono terminate”.

“Abbiamo incontrato diversi giovani interessati a rilevare l’attività, di questi però nessuno è intenzionato a lavorare per 365 giorni all’anno”, confidano i casari rammaricati.

“Dietro alla vendita dei latticini al banco c’è tanto lavoro – certamente impegnativo -, ma necessario alla tenuta dell’azienda a gestione familiare, seppur con una produzione sostenibile, inferiore all’effettiva e costante domanda dei prodotti”.

La sveglia suona tutti i giorni alle quattro del mattino, Bernardino deve mungere il latte, che poi, una volta quagliato, viene scaldato e lavorato per la produzione di primosale, ricotta, marcetto, mozzarelle, caciotte, bocconcini, scamorze e formaggi vari. Prima di fare le mozzarelle, solo per fare un esempio, occorrono circa due ore di preparazione. Le mucche al pascolo hanno bisogno di cure quotidiane, il bioritmo di un’azienda agricola praticamente non si ferma mai.

“Non ci rimane che la pensione, siamo anziani, stanchi e soddisfatti del lavoro svolto che ci ha regalato tante soddisfazioni”, dicono. “Cercheremo di vendere le mucche, l’attrezzatura, ma pensare che non possa esserci un seguito ci rattrista profondamente”.

E così chiude i battenti uno dei caseifici simbolo di un territorio e di una generazione. Un’azienda di successo, che ha mercato, con una filiera di altissima qualità e la cui chiusura è il sintomo di un cambiamento di mercato che da un lato registra la richiesta, sempre crescente, verso prodotti artigianali, dall’altro, tuttavia, la mancanza di manodopera disposta



a sostenere i ritmi di una produzione artigianale. A fine febbraio, dunque, le mozzarelle saranno finite davvero.