

IL CASEIFICIO MAGNANTE A ROCCA DI MEZZO, “NULLA È INIZIATO PER CASO”

13 Luglio 2022



ROCCA DI MEZZO – “I mestieri non si improvvisano. Soprattutto se vuoi che vadano bene ci devi mettere il coraggio e la capacità. Il mestiere lo devi conoscere”. Queste le parole di **Carmine Magnante**, classe 1942, fondatore dell’omonimo caseificio a Rocca di Mezzo (L’Aquila).

“Nulla è iniziato per caso”. Carmine non nuovo dell’ambiente di allevamento di bestiame e produzione del latte inizia sin da giovanissimo a lavorare come dipendente in un piccolo caseificio a Rocca di Mezzo dove impara il mestiere della produzione del latte.

Nel 1965, “tornato dal militare, avevo l’entusiasmo e la volontà di lavorare in proprio”, così

Carmine decide di aprire la sua piccola attività. E grazie anche all'appoggio della famiglia, nella casa paterna, in pochi metri quadrati dà inizio a quello che poi sarebbe stato il suo futuro: l'attività casearia.

Nei primi tempi non erano molti i prodotti, perché l'attività era ristretta e il latte era davvero poco. Per lo più si producevano: mozzarelle, scamorze, caciocavalli e provoloncini.

L'attività andava bene, quindi Carmine sempre più motivato nel portare avanti quello a cui aveva dato vita, decide di incrementare il bestiame orientandosi sulle vacche da latte. Quindi, negli anni '70 importa dall'Olanda 19 pezzate nere: "Volevo creare un anello tra produzione del latte, trasformazione, e la vendita", racconta a *Virtù Quotidiane*.

"Forse sono stato coraggioso. Perché se pensi che ho vissuto nel secondo dopoguerra e che Rocca di Mezzo era un paese di emigranti; io ho voluto comunque provare a restare – continua –. Le cose poi sono andate dal verso giusto, forse anche per un pizzico di fortuna".

"Il mestiere della produzione del latte l'ho imparato come dipendente e poi ho approfondito. Dopo il matrimonio, con mia moglie e con le figlie, l'attività è andata crescendo e oggi, sempre con umiltà posso vantare una bella azienda, che fa ottimi prodotti. E io sono abbondantemente soddisfatto e rifarei quello che ho fatto" aggiunge Carmine.

Ad oggi, il fondatore del caseificio Magnante, quasi ottantenne, è ancora in prima linea. L'attività è a gestione familiare e c'è qualche dipendente, ma la mattina è lui stesso che va a fare la raccolta del latte, sia nell'azienda che ha a San Pio delle Camere, e che conta 40 capi di bestiame, sia nell'Altopiano di Rocca di Mezzo.

Oggi lo stabilimento in cui si trova il caseificio Magnante con un punto vendita a Rocca di Mezzo è quello che apparteneva alla cooperativa che Carmine ha rilevato nel 1989. "Negli anni, di caseifici qui nel territorio di Rocca di Mezzo ce ne sono stati tre, oggi sono solo. E pensare che quando sono partito ero il più piccolo, povero, ma non sprovveduto. Sicuramente il più determinato".

Infatti, dopo 10 anni dall'inizio della sua attività in proprio, Carmine ha rilevato anche il caseificio dove aveva lavorato. Oggi è di sua proprietà e vi ha aperto un punto vendita.

I quantitativi di latte variano in base alle stagioni. In estate, quanto a Rocca di Mezzo aumenta il turismo, la produzione cresce. I prodotti giornalieri sono comunque: mozzarella, scamorza, ricotta. Ma anche i caciocavalli e la caciotta morbida "dentro stracchinata" sono tra i più richiesti.

I prodotti del caseificio Magnante si possono trovare nella maggior parte dei supermercati dell'Aquila. Lavorano quasi interamente latte di vacca perché, come spiega Carmine, "ci puoi fare tutto". Mentre il latte di pecora in minori quantità "giusto per qualche particolare richiesta".

"All'epoca in cui sono andato a scuola io, ci si fermava alla terza media. Adesso i giovani hanno più cultura, sono quasi tutti laureati. Lo studio io credo sia necessario ma poi serve anche l'entusiasmo e la motivazione. I giovani di oggi dovrebbero credere di più nelle loro capacità. L'augurio che posso fargli io è che devono essere più intraprendenti e rimanere meno sotto le ali di mamma chioccia", conclude sorridendo Carmine. **Annachiara Valente**

LE FOTO















