## Virtù**Q**uotidiane

## PIOLA DI CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO, L'UNICO CASEIFICIO D'ABRUZZO "PORTA A PORTA"

19 Ottobre 2020



CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO – È forse l'unico caseificio d'Abruzzo "porta a porta" che oltre alla produzione giornaliera di latte, formaggio, mozzarelle e affini, si occupa anche della loro consegna, direttamente a casa dei clienti più affezionati e residenti nelle campagne del teramano.

Siamo a Castiglione Messer Raimondo (Teramo), il comune più popoloso della Val Fino, è qui che i fratelli **Paride**, **Mirco** e **Luca**, portano avanti la lunga tradizione casearia di famiglia, in attività da tre generazioni con l'azienda agricola e da sedici anni con il Caseificio Piola, nell'omonima contrada, fondato dai genitori **Maria Di Mercurio** e **Sergio Marucci**.

Al lavoro tra l'azienda agricola, l'allevamento del bestiame e il caseificio annesso, ci sono anche le mogli dei tre fratelli, insieme a figli e nipoti. Casa e bottega insomma per tutta la

## Virtù**Q**uotidiane

famiglia che si adopera attivamente e secondo ruoli ben definiti nella gestione dell'impresa che conta circa cento mucche da latte e una decina di bufale. Più che a chilometro zero il latte, in questo caso, è a qualche centinaia di metri nella stalla attigua al caseificio. Il gregge di pecore invece stazza liberamente sulla montagna di Rigopiano, nel comune di Farindola che dista poco più di venti chilometri dalla "base". Anche il foraggio è autoprodotto, coltivato su alcuni appezzamenti di terreno di proprietà.

"Mio padre consegnava il latte nei caseifici abruzzesi, per questo ha deciso di aprirne uno di famiglia insieme a mia madre. Noi figli, sin da bambini, abbiamo vissuto le dinamiche dell'azienda agricola e dell'allevamento. Abbiamo sempre fatto questo lavoro che in realtà è una vera e propria passione. A volte poi è meglio ragionare con gli animali che le persone" ironizza Paride mentre fila la cagliata per la preparazione artigianale delle mozzarelle, anche quelle di bufala, che abbiamo il piacere di assaggiare in tutta la squisitezza della pasta filante e ancora tiepida.

Numerosi sono i prodotti a marchio Piola: mozzarelle di mucca e di bufala, paste filate, formaggi freschi, secchi, aromatizzati e stagionati, ricotta, pecorino, caciotte e via dicendo.

"La mia giornata comincia alle cinque del mattino e finisce alle undici della sera, le attività sono tante – spiega il casaro – , dalla raccolta del fieno per fare il foraggio a tutto il resto, cura degli animali, raccolta del latte, per una produzione che arriva a circa sei quintali di litri giornalieri, preparazione del formaggio, vendita e consegne a domicilio".

È proprio la consegna "porta a porta" dei prodotti caseari il valore aggiunto che contraddistingue l'attività casearia castiglionese. "Nel corso degli anni abbiamo conquistato la fiducia di una cerchia di clienti che vivono in campagna, nei piccoli paesi, in luoghi isolati. Clienti singoli e famiglie che ogni giorno ci chiamano per ordinare i prodotti di cui hanno bisogno".

Piccole produzioni per piccole consegne ma neanche tanto perché, in realtà, dice **Laura Bandini**, moglie di Paride, "i clienti che giornalmente ricevono in casa i latticini sono oltre duemila, un numero importante e un rapporto speciale consolidato nel tempo".

Un aspetto quest'ultimo che, oltre alla genuinità dei prodotti artigianali, dona quel sapore autentico di bottega di fiducia, un punto di riferimento nei piccoli centri della provincia dove spesso non arrivano nemmeno i mezzi pubblici a servire una collettività che nonostante tutto si nutre di relazioni semplici perché la mozzarella a volte è solo un pretesto per stare insieme.



**LE FOTO** 









