

Caseificio Di Nucci, materia prima 100% Molise e il latte all'allevatore viene pagato di più se è di maggior qualità

3 Ottobre 2026

di Jolanda Ferrara



AGNONE – Per raccontare l'eccellenza dello storico caseificio Di Nucci di Agnone (Isernia) – tra le punte di diamante che costellano l'enclave lattiero-casearia alto-molisana – ci piace partire dal “Pieno di vita” che **Francesco Di Nucci**, volto della nuova generazione insieme con le sorelle **Serena** e **Antonia**, porta impresso sul braccio.

Molto più di un inno generazionale, quel pieno di vita si può estendere al modo di fare il formaggio a pasta filata proprio di questo lembo d'Italia. Come una volta, a mano, partendo dal latte crudo di montagna e dal sieroinnesto, “la nostra miscela di batteri ricchissimi di vita che si rinnova ogni giorno, una sorta di impronta digitale che diamo al prodotto. Lo facciamo

da almeno cento anni” raccontano in azienda, nell’area artigianale della città delle campane.

Caciocavallo o stracciata qui sono pezzi unici, “vivi”, mai uguali di stagione in stagione secondo la qualità dei pascoli. Ma riconoscibili. E soprattutto più digeribili perché con meno lattosio.

“Ci teniamo molto” racconta Francesco. “Mio padre (**Franco Di Nucci**, colui che ha ridato nuovo slancio al caseificio quarant’ anni fa, *ndr*) ha sempre pensato, come i suoi antenati, che una fetta di caciocavallo di Agnone rappresenta un pezzo autentico di questo territorio. E che farlo senza il latte di questa terra è un controsenso, anche se chimicamente lo puoi fare comprando il latte ovunque”.

“Noi invece” rimarca il giovane rampollo, “racogliamo latte 100% Molise da 11 piccole aziende agricole che hanno in media 8 capi, qualcuno ne ha 5, qualcun altro 20, piccoli allevamenti con cui papà ha iniziato un discorso di pagamento latte a qualità. Proprio perché lavoriamo a latte crudo, cosa che in Italia si può fare; la nostra filiera è fatta di maestranze e allevatori dell’Alto Molise”.



Con questo, Francesco introduce il gruppo (c'è anche *Virtù Quotidiane*) in visita all'azienda. Dotati di camici, cuffiette e sovrascarpe, partiamo dal laboratorio di produzione per assistere dal vivo alla filatura manuale, poi si passa alla cantina di stagionatura del Caciocavallo di Agnone Pat, oscar dei formaggi a pasta filata ai World Cheese Awards 2019 e punto d'orgoglio della famiglia Di Nucci.

Rivestito in pietra locale e di recente attrezzato di climatizzatore "per tenere costanti le temperature in salita anche quassù in quota", il cacio-caveau è il posto dove maturano centinaia di forme di caciocavallo come bottiglie di vino in affinamento, pronte da "adottare" secondo la stagionatura desiderata: diverse di esse recano infatti il nome del destinatario in attesa.



Si arriva infine al nuovo spazio accoglienza, il Museo di arte casearia e della Transumanza, l'ultima creatura di Franco Di Nucci, colui che ci ha visto lungo e ha scommesso sul museo dentro il caseificio. Un museo in progress, ancora tante sono le possibilità di sviluppo, accenna Antonia, sta di fatto che per visitarlo (tutti i giorni dal lunedì al sabato, la mattina) occorre prenotare.

Classe '54, figlio di casari originari di Capracotta (Isernia), Franco Di Nucci ha studiato lettere e filosofia all'università di Napoli, suo il pallino di seguire le orme degli antenati e coltivare il seme della storia. Con questa visione ha dato nuovo vigore imprenditoriale all'attività di famiglia e grazie al supporto della moglie **Rosetta**, ex infermiera della Croce Rossa di Chieti reinventatasi manager aziendale, ha potuto dedicarsi alle ricerche risalendo per generazioni.

Qui il racconto familiare coincide con la grande storia, la stessa dura e sacrificata vita dei pastori dell'Appennino che migravano stagionalmente in Puglia lasciando le famiglie in montagna ad attendere il loro rientro.



L'epopea che Di Nucci va documentando gli è già valsa il riconoscimento del Ministero della Cultura (in archivio c'è una rara copia de *La ragion pastorale* del 1731, fonte primaria per gli studiosi della Transumanza e dei tratturi beni culturali immateriali) da cui l'idea di testimoniare quel mondo antico e il legame storico col territorio.

Con un bel salto in avanti riagganciamo il presente del rinomato caseificio agnonese con la sua figura chiave, Francesco, terzogenito di Franco e Rosetta. Trentun anni, rossiccio di capelli (lunghi) e barbetta, cresciuto tra i vapori della pasta filata e con la passione per musica e teatro, Francesco è esuberante quanto rigoroso nel ruolo di responsabile della produzione.

Si è specializzato in tecnologie alimentari all'università di Parma con una tesi di ricerca sui processi di congelamento e scongelamento della mozzarella. Poi insieme con le sorelle maggiori Serena, manager commerciale, e Antonia, storica dell'arte religiosa e vocata all'accoglienza, anche lui ha scelto di affiancare la tradizione di famiglia apportando nuovo

sapere, innovazione, collaborando a stretto contatto con importanti realtà del settore tra cui eventi e panel di confronto con i vertici del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

“Nella nostra azienda” riprende Francesco, “vige da tempo un rapporto di pagamento latte a qualità con l’allevatore, premiamo l’alta qualità pagandola di più. Calcoliamo la remunerazione in base ai risultati di analisi e controlli a cui sottoponiamo ogni allevamento durante il mese, controlliamo la carica batterica e il benessere dell’animale, la percentuale di grassi, proteine e acqua contenuti nel latte. Attualmente il premio si aggira tra i 68 e i 70 centesimi al litro, mentre il prezzo medio nazionale è di 45 centesimi”.

Ma dov’è l’arte della pasta filata? rilancia Francesco. “La magia è nel beccare il punto di filatura che è uno solo” dice l’esperto casaro rompendo la massa e iniziando a modellarla a mani nude.

“Se l’industria ricorre al phmetro, io faccio come mi ha insegnato mio padre e cioè con le mani” dice, “si prende un po’ di questa pasta ancora sotto siero, cioè in fermentazione, e si prova fino al punto in cui fila bene. Allora si tira fuori, si sminuzza e si lavora. Per quanto tempo dipende dal prodotto: per la fior di latte un’ora e mezza circa di fermentazione come la faccio io, con il caciocavallo anche fino a 3 ore prima di poter filare. Quando poi tutte le cagliate arrivano al punto di filatura bisogna essere veloci. Se non è acida abbastanza la pasta non fila, ma se passa oltre il punto la struttura non mantiene la sua solidità necessaria”.

E via con la mozzatura, la lavorazione manuale della treccia, la scamorza morbida e quella più dura, e il caciocavallo orgoglio di casa Di Nucci. Bontà uniche che non attendono altro che essere assaggiate.