

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 24.05.2015)

Antichi mestieri: il casaro. Intervista a Fernando Dell'Angelo

A cura di **Giulio Tammaro** (da Fuori dalla Rete – Maggio 2015, Anno IX, n.3)



Il latte è l'alimento principe della nostra alimentazione; con esso vengono nutriti, nei primi momenti di vita e di crescita, tutti i bambini. Il latte è un alimento completo, esso infatti contiene: grassi, proteine, zuccheri e sali minerali, elementi importantissimi per lo sviluppo dell'apparato scheletrico e muscolare degli uomini. Da sempre fa parte dell'alimentazione umana; dapprima consumato crudo, poi pastorizzato e successivamente lavorato per ottenerne vari prodotti. Nasce così la figura del casaro, ossia di colui che opera il processo di trasformazione del latte per ottenerne vari prodotti.

Fernando Dell'Angelo, titolare del Caseificio Raimagra, da oltre trent'anni opera in questo settore, seguendo in prima persona tutte le varie fasi di lavorazione e commercializzazione dei suoi prodotti.

È facile incontrarlo nel centro di Avellino intento nella distribuzione dei suoi prodotti nelle varie salumerie o nei ristoranti, come è facile vederlo all'opera nel suo caseificio mentre realizza i propri formaggi secondo un'antica ricetta di lavorazione tramandata di generazione in generazione sino ai giorni nostri. Per la famiglia Dell'Angelo, quella del casaro è una tradizione secolare tramandata di padre in figlio e giunta ormai alla quarta generazione. Fernando è l'ultimo erede di questa tradizione secolare. L'arte della trasformazione del latte l'ha appresa dal padre ed oggi, svolge il suo lavoro con dedizione e passione. Noi siamo andati a trovarlo nel suo caseificio, per un'intervista su un'arte antichissima e che ha reso famoso Bagnoli in tante province del Meridione.

Quando nasce la tradizione casearia della sua famiglia? La tradizione casearia della mia famiglia ha radici molto profonde che si tramandano da diverse generazioni.

Come nasce invece il Caseificio Raiamagra?

Il caseificio Raimagra si fonda nel 1985 dalla volontà di continuare la tradizione di famiglia e di tutelare i nostri prodotti.

Come è organizzata la filiera produttiva del caseificio?

La filiera produttiva è organizzata giornalmente, si ritira il latte di raccolta di giornata e trasformato entro 3/4 ore dall'arrivo, si coagula il latte, viene estratto il formaggio e la cagliata di mozzarella e scamorzoni messa a fermentare, con il siero restante si produce la ricotta, dopodiché quando la cagliata è arrivata a giusta maturazione avviene la filatura di bocconcini, fiordilatte e scamorze.



Come è strutturata invece la distribuzione?

La distribuzione avviene dietro contratto effettuato dai vari supermercati, ristoranti pizzerie e piccole salumeria della provincia.

Quali sono i prodotti più venduti?

Non c'è un prodotto in particolare più venduto ma diciamo che a secondo della stagione cambia il consumo dei prodotti.

Quali sono i vostri preferiti? Difficile rispondere a questa domanda, anche perché cerchiamo sempre di creare nuovi abbinamenti tra i nostri prodotti e quelli che offre il nostro territorio.

L'ingrediente principale è il latte, da dove proviene quello che utilizza per preparare i suoi prodotti?

Il latte che trasformiamo proviene rigorosamente dall'Irpinia, mentre il latte di pecora esclusivamente da Bagnoli Irpino

Quando ha iniziato l'attività di casaro e da chi hai imparato il mestiere?

Ho iniziato a fare il casaro dalla tenera età aiutando mio padre dal quale ho appreso i segreti di questo mestiere e ho cercato nei vari anni di migliorarlo.

Ha scelto questo mestiere per passione o per necessità?



All'inizio della mia attività non ero consapevole se fosse passione o necessità ma nel tempo ho capito che è stata pura passione.

Com'è cambiato questo antico mestiere nel corso degli anni?

Questo mestiere con il passare degli anni si è mutato radicalmente sia per le normative igieniche sanitarie sia l'innovazione tecnologiche e anche per le esigenze del palato, abbiamo cercato di abbinare la tradizionalità alla tecnologia.

Un mestiere antico come quello del casaro può diventare un'occasione di futuro per giovani desiderosi di sfide ambiziose?

Sicuramente sì anche perché Bagnoli Irpino a livello regionale vanta una orgogliosa tradizione casearia anche se il tipo di mestiere comporta dei grossi sacrifici.

Quali sono le sfide del futuro?

La globalizzazione ci porta ad aprirci ai mercati nazionali e internazionali e cercare di abbinare a prodotti lattiero caseari con altri prodotti tipici bagnolesi che hanno una potenzialità di mercato enorme.