

Polyfood, formaggi con amore

Due giovani fidanzati, allevatori e casari, che si sono affidati al policaseificio brevettato e commercializzato da Inventa srl: così la Fattoria Faraoni di Sutri (Vt) produce piccole perle del gusto che fanno furore nei punti vendita di tutto il Lazio

di CAMILLO MAMMARELLA

Alle volte alcuni gioielli lattiero-caseari sono dietro l'angolo, ma il consumatore non lo sa: potrebbe essere così anche per i cittadini della Capitale – quelli meno curiosi – che sicuramente conoscono il paese di Sutri, in provincia di Viterbo, per le sue suggestive aree archeologiche. Magari però non tutti si sono spinti all'interno del paese, presso un piccolo supermerca-

to dove c'è un bel "corner" di latticini e formaggi (oltre ad un fornitissimo banco carni) con prodotti provenienti quasi esclusivamente da un'interessantissima azienda agricola locale, la Fattoria Faraoni.

E così vale la pena di raccontare la bella storia di **Andrea Cippitelli** e della fidanzata **Silvia Faraoni**, tutti e due poco più che trentenni ed entusiasti proseguitori di una lunga tradizione familiare.

Largo all'innovazione

Da tre generazioni, infatti, l'azienda agricola produce latte e carne di prima qualità (il nonno di Silvia, Alfonso, iniziò con circa 20 Frisone in lattazione). Il figlio del signor Alfonso, **Gianfranco Faraoni**, che ci accoglie in azienda a

FOTO A FIANCO
Andrea Cippitelli e Silvia Faraoni insieme a Polyfood, il punto di forza del caseificio aziendale



FOTO SOPRA, DALL'ALTO
Il "corner" di latticini e formaggi prodotti dalla Fattoria Faraoni presso il supermercato di Sutri

I prodotti della Fattoria Faraoni hanno ricevuto riconoscimenti prestigiosi, tra cui il premio Roma per i formaggi storici a latte crudo

bordo del suo trattore mostra orgoglioso la proprietà di famiglia: circa 25 ettari, quasi interamente a prato pascolo e seminativi, più altri terreni in affitto per venire incontro ai fabbisogni della mandria che, attualmente, conta circa un centinaio di capi tra bovini delle razze Frisona italiana, Pezzata Rossa, Maremmana e Chianina. Gianfranco però, giusto per ricordarci le radici storiche dell'attività di famiglia, mostra entusiasta i cavalli che pascolano a pochi metri da vacche e vitelli: con quelli, ci dice, una volta si portavano i bidoni del latte caricandoli sul basto in grandi ceste, altroché il bel trattore maneggevole di oggi! Il richiamo alla tradizione è molto sentito nella Fattoria Faraoni, ma anche l'apertura all'innovazione ne fa un'azienda hi tech. Ne abbiamo conferma visitando il rimodernato laboratorio dove primeggia il

policaseificio Polyfood brevettato e commercializzato dalla ditta modenese Inventa srl che, fin dal momento in cui alla titolarità dell'azienda sono subentrati Andrea e Silvia (circa quattro anni fa), è diventato il punto di forza per la produzione di





una serie di specialità lattiero-casearie dal gusto veramente inaspettato. Diciamo rimoderato perché i locali – ci spiega la casara Silvia – erano in realtà le vecchie stalle: i lavori sono stati fatti con grande cura e sia l'area di lavorazione del latte che la sala di stagionatura rispettano perfettamente tutte le norme igienico-sanitarie.

Pezzata rossa

Andrea e Silvia spiegano anche che, sebbene l'azienda agricola abbia ricreato il tradizionale allevamento a ciclo chiuso, privilegiando per la produzione di latte la razza Pezzata Rossa Italiana, si è puntato decisamente sulla qua-

lità, non senza essersi prima orientati anche confrontandosi con ciò che si fa all'estero. Andrea, infatti, racconta di essersi fatto delle idee su come avviare la produzione di latte e formaggi dopo aver visitato la fiera di Barcellona e, qualche anno fa, l'Internazionale cremonese della bovina da latte. Alla base c'è sempre una forma di allevamento molto attento alla qualità dei foraggi e al benessere animale, mentre per le produzioni casearie la base è principalmente il latte crudo: per fare un esempio, complice sempre la funzionalità di Polyfood, per realizzare una forma da 8 kg del formaggio semi-stagionato si impiegano circa 100 litri di

latte; per il burro, prodotto sempre con latte crudo, la resa su 200 litri di prodotto è di circa 6,2 chili. Caratteristiche che, abbinate alle capacità polifunzionali di Polyfood, permettono di ridurre ed ottimizzare i tempi di lavorazione, di abbattere i costi di impianto e di operare in un ambiente comodo e dagli ingombri limitati.

Premi prestigiosi

Altri prodotti di punta della Fattoria Faraoni sono gli yogurt (magro o intero bianco o con frutta), la ricotta, lo stracchino, e poi quei formaggi che stanno incontrando un notevole successo presso i consumatori; i loro nomi sono accattivanti e richiamano decisamente il territorio: la "Sutrinella" (caciotta prodotta con latte di Pezzata Rossa proveniente da due mungiture e pastorizzato delicatamente), il "Gajardo" (gagliardo di nome e di gusto), il "Gran Faraone" (primo classificato alla settima edizione del prestigioso "Premio Roma", nella sezione Lazio-tipologia formaggi storici a latte crudo).

Per la commercializzazione di questi prodotti, ci informa Andrea, si è privilegiata la vendita diretta presso punti particolari (alimentari, salumerie,

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
La mandria è costituita da un centinaio di bovini; tra le razze da latte prevale la Pezzata rossa italiana

Le carni bovine sono tra le altre prelibatezze prodotte in azienda

botteghe di prodotti tipici) per il 60% sulla piazza romana, ed il restante 40 sul mercato locale. In particolare, nel "corner" presso il supermercato nella città di Sutri sono ben esposti tutti i prodotti con etichetta della Fattoria Faraoni e, a breve, aprirà anche un distributore di latte crudo alla spina. Abbiamo parlato prevalentemente di formaggi, ma anche il banco vendita delle carni (in pratica la macelleria aziendale) non è da meno. Tanti motivi in più per abbinare una gita storico-archeologica e culturale ad un'escursione tra questi altri "tesori" del viterbese, frutto anche dell'amore e della passione di giovani allevatori.



Inventa srl
Via G. Carli, 1
41041 Formigine (Mo)
Tel 059 510391
info@inventagri.com
www.inventagri.com

Biglietto da visita

Azienda agricola Cippitelli Andrea – Fattoria Faraoni

Contatti

Tel. 0761600700 (Ufficio); andrea@fattoriafaraoni.it
cippitelligiancarlo@virgilio.it

L'azienda

- Superficie disponibile: 25 ha, a prato pascolo e seminativi
- In stalla: circa 100 capi delle razze Frisona Italiana, Pezzata Rossa, Maremmana e Chianina
- Conferimento latte: caseificio aziendale
- Canali di commercializzazione delle produzioni aziendali: vendita diretta tramite "corner" in supermercato locale e negozi specializzati nel Lazio
- Manodopera: familiare

