

Antonella e Sabino, gli artigiani che snobbano la grande distribuzione!

di Tonino Luppino

A Sanza, suggestivo centro collinare alle porte del Vallo di Diano, Antonella e Sabino Confuorto, figli di Michele, che nel 1978, tra tanti sacrifici e superando molti ostacoli a testa alta con la moglie Giovanna, avviarono l'attività, hanno fatto diventare il Caseificio "Mediterraneo", nato nel 2005, una splendida realtà! Antonella, osserva: "Con l'arrivo di Sabino, che ha studiato a Pandino (Cr) presso l'Istituto lattiero-caseario, l'azienda ha preso il volo, perchè Sabino è un bravissimo casaro, preparato ed appassionato, formatore di altri casari, e, nel settore, è un nome importante". "Ai due eccellenti artigiani dell' "oro bianco" non è mai piaciuta la grande distribuzione, perchè "senz'anima" e "mero profitto con tanti compromessi". "Nei miei negozi -aggiunge Antonella- io amo parlare con chi entra. Ho scelto, quindi, di diventare artigiana e di non diventare imprenditrice". Il Caseificio, oggi, ha 17 dipendenti. E ad Antonella, che è la dolce mamma di Francescosaverio, 11 anni, e Greta di 6, brillano gli occhi quando li nomina! Sono: le commesse Sabrina, Gerarda, Lorenza ed Angela; poi, ci sono Rocco, Tonino, Sadam, Domenico e Alessio in produzione; al confezionamento, Carmela, Maria, Teresa e Valeria; allo smistamento merce Pasqualino, con Alessandra alla fatturazione e Agnese che si occupa della parte commerciale. "E poi- conclude Antonella- c'è mio marito Pasquale, architetto di giorno e "ragioniere" di notte"! "Senza di loro, non potrei far niente: questa è la mia azienda...la mia vita"! Va evidenziato che in questo eccellente Caseificio di Sanza, oltre al caciocavallo, che è uno dei più noti e antichi formaggi a pasta filata del Sud Italia, le mozzarelle, le scamorze, le caciotte, la ricotta fresca,

piccante e affumicata, il burro, la burrata, i burrini e la stracciatella, la grande novità è il caciocavallo stagionato, "affinato nel grano".