

SI PARLA DI... ANTONINO APREDA È IL CASARO INVENTORE DELLA TRECCIA E DEL PROVOLONE DEL MONACO

# Un artigiano del formaggio dop

di Mara Locatelli

In principio era una modesta famiglia di contadini che coltivava ulivi, limoni e noci. Poi all'inizio del secolo scorso Francesco Saverio Apreda iniziò la sua attività di trasformazione del latte raccolto in penisola sorrentina, latte che aveva e ha un profumo e un sapore inconfondibili, grazie all'alimentazione delle mucche di razza agerolese costituita da erbe e prodotti naturali. Da allora ad oggi, cioè dopo quattro generazioni, è nata un'azienda specializzata nella produzione di formaggi e latticini, tra cui spiccano due cavalli di battaglia arcinoti: la "treccia" e il "provolone del monaco", un formaggio extra che ha varcato i confini della penisola ed è approdato persino negli Usa. Bisogna allora conoscere da vicino chi sono i protagonisti silenziosi di questa bella storia che ha per sfondo uno dei posti più incantevoli del mondo.

In uno stabile di via del Mare, c'è l'unica antica azienda casearia attiva a Sorrento. E il "casaro" è lui, Antonino Apreda, 69 anni, padre di due figli, da più di mezzo seco-

lo instancabilmente sulla breccia. Sta continuando una tradizione centenaria iniziata col nonno e con i suoi genitori, producendo formaggi, ricotta, mozzarelle e provolone di rara qualità. «Ho cominciato all'età di 15 anni - racconta Antonino - e ancora oggi posso dire che lavoro senza mai fermarmi, dal primo all'ultimo giorno dell'anno». Il mestiere del casaro non s'impara a scuola. Antonino lo ha imparato, quando aveva i calzoni corti, seguendo i gesti del padre, Francesco Saverio, e della madre, Bianca. Gesti tramandati e affinati con l'esperienza, raccogliendo il latte, rimestando in enormi paioli la cagliata, o pressando nelle forme di legno il formaggio ancora tenero, per poi rassolarlo in grandi vasche piene d'acqua. Con il passare degli anni la produzione è passata da uno stadio per così dire casalingo ad uno di tipo artigianale, conservando però quelle caratteristiche di genuinità che hanno reso rinomata l'azienda.

Il rituale è quello di sempre: la giornata tipo di Antonino comincia alle cinque di mattina, quando si mette alla guida del suo motofur-

gone Ape carico di bidoni da cinquanta litri l'uno e va a ritirare il latte appena munto dagli allevatori sparpagliati sui monti tra Masalubrense, Sant'Agello, Piano e Sorrento. Antonino mi dice che l'allevamento di montagna da quelle parti ha qualcosa di eroico. Prati scoscesi, coste e avvallamenti, fienili dispersi, ma la grande varietà floristica dei pascoli, ricchi di essenze foraggere e di erbe dai mille aromi, fa sì che il latte di qui abbia un aroma e un gusto particolari che si ritrovano poi nei vari tipi di formaggi. «È il coraggio di un residuo manipolo di contadini, veri e propri guardiani del nostro territorio, che consente di poter gustare i prodotti della nostra tradizione casearia».

Alle sette, completate le operazioni di ritiro e di consegna del latte, Antonino e gli altri della sua famiglia danno inizio, ovviamente con macchinari contemporanei, alla lavorazione del giorno. Abilità antica è quella del dosaggio del caglio. Antonino si china sopra la grande vasca e raccoglie nella apposita tela la prima forma della cagliata. Ad aiutarlo in tutte le operazioni ci so-



no l'attivissima nipote Rosanna, il figlio Francesco e la sorella Anna. Il latte lavorato giornalmente varia dai tre ai quattro quintali: un candido fiume bianco trasformato in trecce, mozzarelle, ricotta, caciote, caciocavalli, diavoletti, burrini e altre varietà di latticini che sono poi distribuiti in tre punti vendita di Sorrento e Piano. A novembre, invece, inizia ogni anno la lavorazione del famoso Provolone del monaco (circa 5.000 pezzi all'anno, numerati ed etichettati da un Consorzio di tutela): si fa col latte caldo appena munto e rimane per almeno sei mesi a stagionare. Chiunque ha potuto assaggiare questi prodotti, ha riconosciuto l'abilità di questa brava famiglia di artigiani sorrentini. Nel laboratorio dove trascorrono la



Antonino Apreda

giornata, gli Apreda mi raccontano con un pizzico di orgoglio che la loro è una storia di profumi e di sapori ineguagliabili, ma soprattutto di una smisurata passione per il lavoro che fanno. Se chiedete ad Antonino come è arrivato al successo aziendale vi risponde che deve la sua fama alla "treccia" di fior di latte, il gustoso latticino dalla caratteristica forma intrecciata che rappresenta uno degli emblemi gastronomici della penisola sorrentina. «La treccia fu inventata proprio da mio nonno, e da allora è diventata un vero e proprio marchio del caseificio». Ma l'eccellenza numero uno, quella che ha richiamato a Sorrento persino la televisione nazionale (con "Uno Mattina" e "Domenica In") è il Provolone del monaco, che ha ormai conquistato un posto di assoluto rilievo. Già qualche anno fa Apreda si era guadagnata la medaglia d'oro alle "Olimpiadi del Formaggio di Montagna", a Verona, dove erano in gara oltre 4000 formaggi provenienti da tutto il mondo, un prestigioso riconoscimento assegnato da una giuria internazionale.

Il Provolone del Monaco quest'anno ha ottenuto il riconoscimento di prodotto Dop dalla Commissione europea, a conferma del particolare pregio che lo contraddistingue. Essendo un prodotto di nicchia, ha un prezzo di vendita abbastanza elevato (circa 25 euro al chilo) che varia a seconda della

lunghezza dei tempi di affinatura, ma c'è da dire che per le sue particolari caratteristiche riesce a conferire alle pietanze un sapore fuori del comune.

Purtroppo comincia ad arrivare anche in penisola la cagliata della Germania o addirittura della Lituania sotto forma di panette e ci sono produttori che non si fanno scrupolo di utilizzarla a discapito della qualità e della genuinità.

«Siamo sempre stati attenti alla qualità - dice Antonino - è proprio questo che fa la differenza tra i vari prodotti». Il mastro casaro spiega che il Provolone del monaco ha una forma che ricorda quella di un melone e una crosta sottile di colore giallognolo, richiede una lunga stagionatura e ha un sapore con un leggero e piacevole gusto piccante. «Si tratta di un prodotto unico, inimitabile, molto apprezzato dai palati più esigenti». La passione di Antonino viene da lontano e va lontano. Quanto durerà ancora? Lui è ottimista. Si augura di averla trasmessa già a figli e nipoti, l'ultima generazione di casari. Ogni segreto, infatti, è stato tramandato per realizzare latticini e formaggi con le tecniche antiche e secondo le lavorazioni tradizionali. Con le sue giornate di intenso lavoro, Antonino garantisce di voler tenere duro: finché in Penisola ci saranno mucche a sufficienza potrà far funzionare il suo bel caseificio artigianale.

IL CONGRESSO L'ARMATURA MEDIEVALE TROVATA A MONDRAGONE PRESENTATA A VENEZIA

## Il tesoro di Montis Dragonis

di Rosaria Limatola

Grazie ai finanziamenti stanziati dall'amministrazione comunale di Mondragone (nella foto, scavi del periodo medievale), dal 2001 hanno avuto inizio diversi scavi archeologici, che hanno portato al rinvenimento di reperti provenienti dalla preistoria sino al medioevo. In questo modo s'è costituito un patrimonio in costante arricchimento che va formare il tesoretto del Museo Civico Archeologico di Mondragone. Uno degli ultimi recuperi ha portato alla luce un'armatura del medioevo, la cui esposizione ha suscitato particolare interesse questo settembre a Venezia. I risultati delle prime indagini sull'armatura sono stati presentati in occasione dell'VIII Congresso del Gruppo Italiano dell'International Institute for Conservation

di Londra che quest'anno si è tenuto a Venezia. Hanno presenziato Marianna Musella, i professori Ezio Martuscelli ed Enzo Giardino e Lucia Senatore, la cui tesi di laurea - discussa nel novembre 2008 all'università Suor Orsola Benincasa di Napoli - aveva come oggetto l'armatura in questione.

Il ritrovamento consta di 405 elementi, ed è stato identificato come "brigantina", un tipo di armatura diffusasi in Europa tra il XIV e il XV secolo. Il numero tanto elevato delle componenti fa



pensare che il ritrovamento riguardi l'intera armatura, consistente di un busto di tessuto e metallo. Si fa risalire la datazione alla seconda metà del XV secolo, ciò non solo per ragioni storiche,

ma anche per la presenza - nello stesso terreno di seppellimento - di una moneta, un cavallo, fatta coniare da Ferrante d'Aragona tra il 1474 e il 1496. Il consigliere comunale Gallo ha commentato l'evento in questo modo: «La presenza del Museo di Mondragone in un Convegno di altissimo livello scientifico come quello che s'è tenuto a Venezia non può che entusiasmarci. Il Museo Civico e le sue intense attività di ricerca proiettano il nome della nostra città a livello nazionale per aspetti di grande valore scientifico, con ricadute positive sulla nostra immagine». Continua poi vantando la presenza di ben tre aree archeologiche, intese come la possibilità di un incredibile rilancio turistico della zona.

Tempo massimo per l'attuazione del progetto? Il consigliere Gallo parla dell'estate prossima.

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

## Sergianni, una morte annunciata

di Carlo Missaglia

Mentre Covella Ruffo usciva dalla stanza, da un'altra porta vi entrava Sergianni. Egli provò difficoltà nell'ambientarsi a quella penombra. La poca luce non gli permise di individuare subito in quale punto fosse Giovanni. Gli venne in aiuto ella stessa dicendo: Avvicinatevi e venite a sedere qui vicino a me al posto che sempre avete occupato. Il suono di quelle parole e gli occhi che oramai si erano abituati a quella semioscurità, fecero inquadrare a Sergianni la regina seduta sulla sua poltrona con un posto vuoto al suo fianco, dove dopo aver chiesto doverosa licenza, si accomodò. Da questo momento inizia una schermaglia fra i due giocata sul sentimento e sul risentimento, sulla sete di ulteriore potere e la fermezza nel non concederle più. Proprio su questo punto si giunse alla rottura violenta fra i due. Sergianni chiedeva Salerno ed Amalfi ed ella ribatteva: ma non ti basta Capua che è stata sempre e solo governata solo da persone di sangue reale e tu non ce l'hai? Ma io avrò risposto Sergianni, proprio per questo motivo ho bisogno di ciò che ti sto chiedendo: perché Capua deve tor-

nare a coloro i quali, come tu dici sono di sangue reale. Quando noi non ci saremo più a mio figlio voglio lasciare qualcosa che possa essere di sua esclusiva competenza anche se non appartenente a famiglia di sangue reale. Ben presto si giunse al "chi si tu e chi songh'io" e così Sergianni apostrofò la regina con parole come: Oh ben mi sta di sentirmi da una vilissima donna quale siete voi, proverbare e ricusare il premio per la passata mia servitù... Ormai guardatevi e vedete se un uomo può amarvi, se doveva se poteva Caracciolo sacrificare se stesso per una vostra pari. Riferisce il Giannone: Il gran siniscalco vedendo che quella ostinatamente negava, venne in tanta furia che incominciò a trattarla da vilissima femmina con villanie disoneste, tanto che la indusse a piangere... Anche Giovanni però non fu da meno: Ah traditore indegno, ribaldo traditore, gli urlava. Traditore a me? Si ben mi sta, sentirmi così appellato da voi che tradiste sia mariti che amanti. Ben mi sta allora, che non avevo compreso quanto era accaduto a Pandolfello. Maledetto scellerato, taci, gridò infuriata Giovanni. A questo punto entrò, attirata dalle grida, Covella Ruffo che vide Sergianni con la mano sollevata

in segno minaccioso, il quale, alla vista di lei girò sui tacchi e lasciò la stanza lasciando la sua acerrima nemica, Covella, padrona del campo. Giovanni era furente con il braccio steso ed il dito puntato verso la porta dalla quale era uscito Sergianni, senza riuscire a profferir parola e sembrava di essere sul punto di mettersi a piangere. Covella approfittò del momento di defaillance della regina per metterci il suo carico da novanta: Il siniscalco è un traditore esordì, e non penso vi sia altro da fare che colpirlo con la vostra giusta vendetta. Quasi come una liberazione la regina scoppiò in un pianto angoscioso che sembrava un delirio. Il momento era propizio perché Covella portasse a termine il suo disegno di eliminare finalmente il suo nemico Sergianni. Cara cugina io ero dietro la porta ed ho sentito tutto ciò che egli vi ha detto. E' chiaro che vi odia, il ribaldo, che vi disprezza ed è per voi una continua minaccia e maggiormente ora che si è unito col Caldora. Per un solo momento pensate a che grado di scelleratezza nei vostri confronti egli potrà giungere. Dunque se mi è permesso penso che finché la situazione è nelle vostre mani: punitelo, punitelo come si merita. Il vostro giu-

sto sdegno vi sia di sprone per risponderne ai suoi oltraggi. Punitelo, colpitelo, liberatevi da quell'oppressore, dal traditore, che vi dileggia, vi minaccia e vi vuole rendere sua schiava. Sì, si ripeteva singhiozzando Giovanni: chi avrebbe mai pensato che egli sarebbe potuto giungere fino a questo punto? Ora chi mi salverà dai suoi disegni? chi mi renderà giustizia per questo suo disprezzo? Sarò io che vi toglierò questa soddisfazione, interverne prontamente Covella. Sì Covella mia, cuigina mia, aiutami! Non posso sopportare oltre questa sua alterigia: io sono la regina di Napoli e non mi si può offendere così, impunemente e dal peggiore dei mortali! Sì Covella: voglio, pretendo vendetta! Voi dunque ne decretate la morte? La sua morte? rispose quasi incrudula di aver ella stessa pronunciata quella sentenza. Mia regina il disprezzo del siniscalco non si può scontare che con la morte. I suoi vituperi la sua arroganza non si può cancellare che con il sangue incalzò Covella! È giusto Covella mia ed allora: che muoia! Ma come farai tu? Covella senza rispondere si avviò verso la porta dalla quale era entrata ed apertala fece entrare due uomini. Ecco coloro i quali avranno il

privilegio di liberarvi della presenza del peggior nemico che voi mai abbiate avuto. Malgrado la penombra non fu difficile per Giovanni riconoscere in quei due figure, Ottino Caracciolo e Marino Boffo. Ottino era un parente di Sergianni suo emulo in gioventù, grandemente gratificato ed infine scacciato perché si era dimostrato ingrato nei suoi confronti. Da quel momento era diventato uno dei più fieri oppositori e nemico del Gran siniscalco. L'altro, Boffo, era uomo di legge ed una volta fu capo del consiglio di giustizia del regno. Posto dal quale venne rimosso in seguito ad oscuri maneggi di Sergianni che lo fece sostituire da una sua creatura. Covella li presentò a Giovanni accreditandoli quali i più fidati e fedeli suoi sudditi pronti a raccontarle quanto ella dovesse temere del suo Sergianni. Ottino prese subito a parlare: A tutta Napoli, mia signora, è noto il fine ultimo a cui tende il gran siniscalco, solo a voi viene tenuto segreto, soprattutto da lui che non vi mette più al corrente di ogni suo movimento. Mai saprete quale tirannia eserciti colui che è stato tanto beneficato da voi. Ce anche di più: egli minaccia di togliervi del tutto lo Stato, è questo il motivo per cui



si accordò col Caldora. Quando fra giorni i due rampolli delle famiglie in questione saranno sposi si completeranno i presupposti per l'attuazione del proprio piano. E giù con le martellanti insinuazioni che dovevano servire ad esacerbare vie più l'animo già sconvolto della regina, ed ottenere da lei il via libera per l'uccisione di Sergianni. La stocata finale però venne inferta allorché il Boffo sentenziò: la sua fellonia ci ha convinti tutti, o Giovanni, ch'ei potrebbe anche togliervi la vita. Siete sicuro di ciò che state dicendo? Esclamò Giovanni quasi incredula. Sì! noi lo udimmo! rispose ad una voce i tre congiurati. Allora, sentenziò Giovanni: muoia il ribaldo Caracciolo né alcuno di voi mi torni al cospetto finché vive il fello... Morto lo voglio, o morirete voi che udiste queste mie parole.

Continua  
www.carlomissaglia.it