



la civiltà del latte

DA COMUNITÀ RURALE A FILIERA ORGANIZZATA



***la*civiltà**dell**latte**
DA COMUNITÀ RURALE A FILIERA ORGANIZZATA

*“Alla fine sono le relazioni umane
che danno valore alla vita”*

Wilhelm Von Humboldt





Una rete a stella

Il territorio del Matese e dell'area Caiatina-Medio Volturno è a forte vocazione agricola e proprio per questa natura l'agricoltura risulta fortemente connotata dal particolare ruolo rivestito dal settore zootecnico. Gran parte delle produzioni locali sono legate agli allevamenti, e gli allevatori ormai rappresentano dei veri e propri presidi per l'intero territorio. Il Caseificio La Stella è un esempio concreto, l'esempio di un'impresa vincente, perché fondata sull'autenticità e genuinità del prodotto. Un'azienda, inizialmente a conduzione familiare, che ho seguito nel tempo e che ho apprezzato da sempre, per l'umiltà e la semplicità di chi l'ha pensata e la vive ogni giorno. Nel prossimo futuro? Mi auguro che le Istituzioni, in sinergia tra loro e indipendentemente da casacca e colore politico, sappiano attivarsi per sostenere aziende come questa con adeguate misure compensative, iniziative che possano sostenere la categoria, operatori del settore che già subiscono la delicata e difficile congiuntura finanziaria che l'economia italiana, regione Campania e Provincia di Caserta comprese, sta attraversando. Io, in qualità di Assessore Provinciale all'Agricoltura, continuerò il mio impegno quotidiano per il perseguimento di questo scopo, consapevole delle forti penalizzazioni e dei limiti tipici della realtà che viviamo e, al tempo stesso, carico di speranza e di fiducia in un settore che ha caratterizzato negli anni i nostri territori, e che deve continuare a farlo. Agli imprenditori e a chi vive di questo lavoro, i primi attori del sistema rurale, dico di non mollare e scomparire, di continuare a fidarsi delle proprie idee e dei propri progetti. Dico di continuare ad essere sempre custodi di tradizioni, produzioni tipiche, storia e storie. La speranza è che si possa aprire una nuova conversione economica in un'ottica di sviluppo sostenibile, di risparmio energetico e di equilibrio con l'ambiente in cui il settore primario sarà rappresentato proprio da agricoltura e allevamenti.

Stefano Giaquinto

Assessore all'Agricoltura della Provincia di Caserta



Cento di queste stelle

Festeggiare i quarant'anni di un'attività artigianale, valorizzare un'eccellenza della "Campania Felix" come la mozzarella, mettere in rete le aziende che operano nella filiera e (perché no?) dare il giusto risalto a un territorio che sa esprimere produzioni enogastronomiche di alto livello e testimonianze storiche, artistiche, archeologiche e culturali di valore inestimabile: tutto questo rappresenta, oggi, il "compleanno" del Caseificio La Stella di Santa Maria Capua Vetere.

E non si tratta, appunto, di limitarsi a una ricorrenza (pur significativa in tempi nei quali la solidità di un'azienda rappresenta una risorsa per tutti), quanto di puntare i riflettori su un "sistema" che può e deve funzionare: una filiera di oltre cento attività produttive che fanno rete, su un territorio che costituisce di per sé una risorsa, in un ambiente che vuole valorizzare le sue risorse storiche e culturali.

Sono tutti ingredienti di una ricetta di sviluppo che deve essere perseguita e per la quale bisogna, tutti insieme, lavorare in sinergia.

È con questo spirito che desidero augurare un buon compleanno al Caseificio La Stella, con l'auspicio che crescano "cento di queste... stelle".

Biagio Maria Di Muro

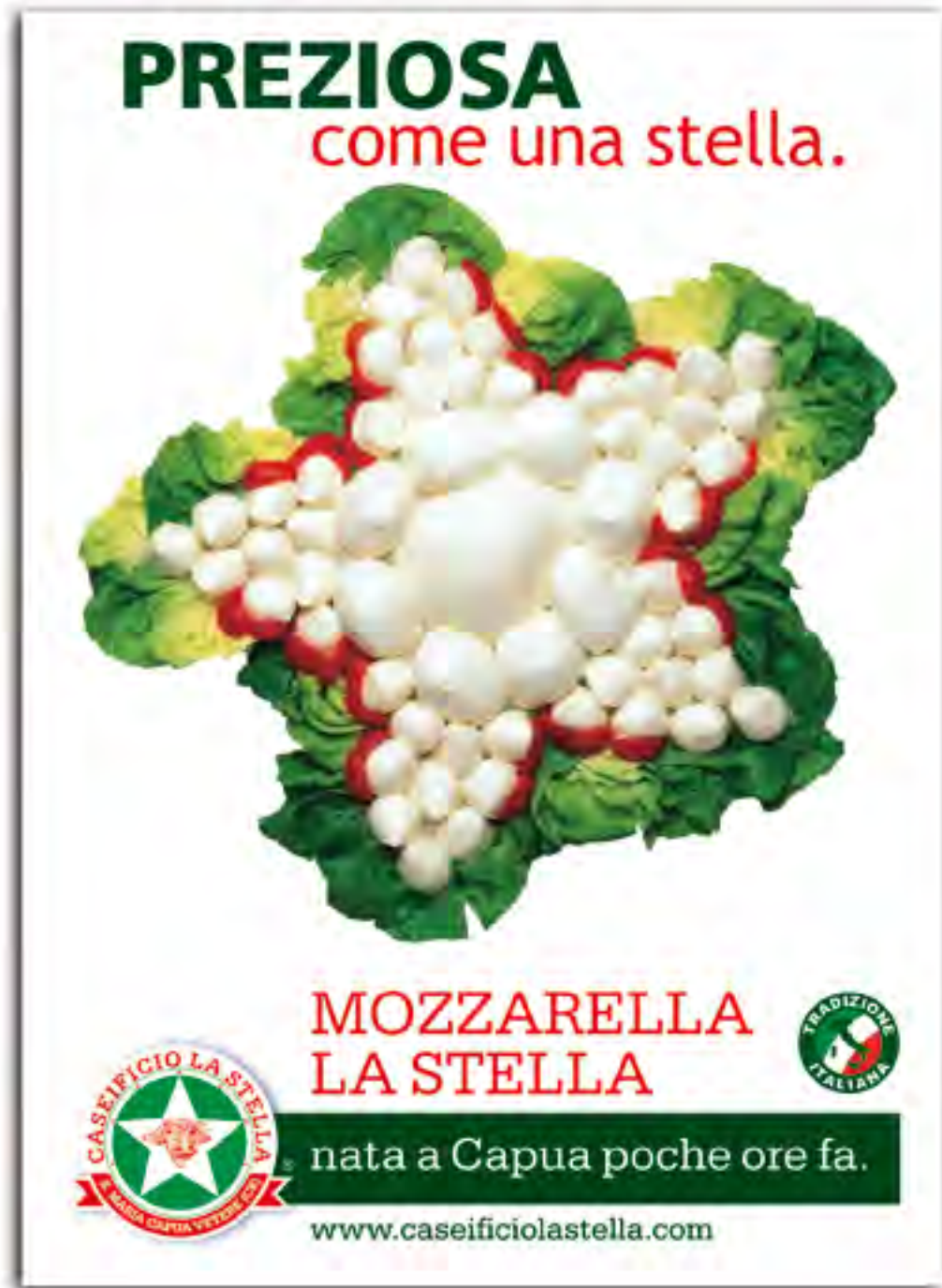
Sindaco di Santa Maria Capua Vetere



Da comunità rurale a filiera organizzata: la Stella e il territorio

Quando, non so in quale pausa produttiva, ci siamo accorti, con non poca meraviglia, che avevamo quarant'anni, abbiamo subito pensato che l'evento andava festeggiato, e non da soli ma insieme a tutti coloro che hanno tangibilmente contribuito a questo grande risultato che nel nostro contesto, ha dello straordinario. Ed allora si è pensato di promuovere il nostro comparto lattiero caseario attraverso un convegno, la realizzazione di un libro e la presentazione di tutti gli esponenti che concorrono all'intera filiera del latte, e di dare impulso a nuovi progetti finalizzati allo sviluppo della comunità locale in Terra di Lavoro. È noto ormai a tutti che la congiuntura economica attuale presenta criticità a dir poco allarmanti: il quadro politico internazionale è instabile, l'economia globale segna il passo ed aspetta ancora regole certe, il nostro Paese non riesce da tempo a far registrare il segno "più" al PIL, la nostra Provincia non è indicata più come "Terra di Lavoro", ma come "Terra dei Fuochi". Tutto ciò danneggia gravemente l'intero apparato produttivo, in particolar modo il comparto agro-alimentare regionale rendendo l'attività degli operatori molto problematica ed incerta. Ma ciò non ci scoraggia, la nostra testardaggine ci lega al nostro territorio, ogni giorno ci dà la forza di andare avanti e fare del nostro meglio, rafforzare sempre di più la rete che in questi anni si è creata e che ha permesso il passaggio da "comunità rurale a filiera organizzata", basata su un tacito patto di alleanza e sul rispetto reciproco. Siamo convinti che il futuro della nostra economia locale parta dall'agricoltura, dalla zootecnia, dalla trasformazione dei prodotti agro-alimentari e dall'importante ruolo dei nostri allevatori nel presidiare e tutelare i territori, è per questo che lanciamo un messaggio ai giovani di investire in agricoltura e di restare a creare sviluppo e futuro nel nostro amato territorio.

Antonio Mastroianni
Cofondatore Caseificio La Stella



Sommario

Prefazione	11
La storia di una Stella	14
Nascita di una Stella.	
La storia di una vita: origini, racconti, curiosità	14
Il fil rouge del territorio: da comunità rurale a filiera organizzata	22
Una stella libera nel cielo: le scelte vincenti e le chiavi del successo	30
Le evoluzioni e le svolte della Stella: dall'allargamento del mercato alla riduzione dei costi	36
Sperimentatori di qualità: qualità chiara e tonda	42
A bordo di una Stella: i nostri sogni e progetti futuri	46
I nostri compagni di viaggio.	50
I nostri allevatori: il presidio del territorio	51
La storia della tua azienda ed il tuo territorio	52
Com'è il tuo rapporto con il Caseificio?	55
Quali sono le parole chiave per descrivere il Caseificio?	56
Aneddoti, eventi, curiosità ed esperienze che ti ricordi di questi anni	58
Come vedi il futuro della tua azienda?	59
Un augurio al Caseificio La Stella per i 40 anni di attività	60
I giovani e la terra	61
Il nostro capitale umano: i dipendenti	62
I nostri fiduciari: i fornitori	76
I nostri ambasciatori: i clienti	79
Oggi e il futuro	86
Consigli per buone letture...	
... e per navigare la terra	94



Prefazione

La storia del Caseificio La Stella è la storia di un'azienda che nel corso degli anni è riuscita attraverso il suo "tenace" e "costante lavoro" a raggiungere dei piccoli grandi risultati, affermandosi nel territorio e creando un forte legame con esso.

È la storia di un'azienda che è riuscita a crescere grazie allo sviluppo di una forte rete, rappresentata da tutti gli attori della filiera lattiero-casearia, dagli allevatori dell'area Matesina e del Medio Volturno, ai clienti locali, nazionali ed internazionali che ogni giorno scelgono costantemente il loro prodotto. Ed è grazie all'impegno di tutti i "compagni di viaggio" incontrati lungo il cammino che si è sviluppata una vera e propria civiltà del latte, che ha consentito il passaggio da una comunità rurale a filiera organizzata. Noi, tutti gli attori di questa filiera, in questo volume che è a loro dedicato, li abbiamo intervistati e dalle loro testimonianze siamo riusciti a delineare gli elementi caratterizzanti del Caseificio La Stella e la loro storia comune. Circa mille sono le persone che ruotano intorno al caseificio, dalle centinaia di clienti, ai cento allevatori, dai ventisei dipendenti, ai fornitori, un grande gruppo che in maniera coesa porta avanti il proprio settore di competenza.

Sono evidenti dei fili conduttori che riportano a parole chiave quali serietà, soddisfazione, affidabilità, fiducia, rispetto, precisione, puntualità dei pagamenti, qualità delle produzioni, disponibilità, incontro, partecipazione, tutte parole che esprimono rapporti di lunga durata tra il caseificio e gli allevatori, il gruppo dei dipendenti, i fornitori, i clienti.

In questo libro abbiamo voluto raccontare questa storia, partendo da lontano, dalle origini, dal 10 luglio del 1973, giorno di costituzione del Caseificio La Stella da parte dei quattro soci, i fratelli Casuccio Alfonso e Giuseppe, il casaro Pio Diglio ed il ragionier Antonio Mastroianni, che hanno fortemente voluto intraprendere quest'attività nel loro territorio di appartenenza e che in



un piccolo caseificio ubicato a Capua, hanno iniziato a produrre pochi chilogrammi di mozzarelle, sognando di ingrandirsi e di realizzare i propri sogni. Dal lontano 1973, attraverso scelte vincenti, posizionamento sul mercato, creazione di rapporti di fiducia, diversificazione nelle produzioni, allargamento dei mercati fino all'Australia, innovazioni tecnologiche, incontri importanti, il Caseificio La Stella insieme a tutta la sua squadra di dipendenti che sono "Il capitale umano" dell'azienda, e a tutti i membri della filiera, ne ha fatti di passi avanti, andando a solcare un giusto tragitto che tante altre aziende seguono o potrebbero seguire.

Dal racconto di questi quarant'anni di lavoro, di esperienze, di vita, di famiglie, di svolte, di evoluzioni, l'elemento che lega tutte le storie, le persone e le attività è sempre "la passione", la passione di chi crede nel proprio lavoro e nel proprio ruolo sociale e che ogni giorno con umiltà e costanza porta avanti le proprie scelte, mirando avanti, creando economia locale e lanciando nuove sfide per il futuro, un futuro in cui già ci si proietta con nuovi progetti e che ha come obiettivo la crescita di tutto il territorio.

Margherita Rizzuto

FRESCA
come la neve.

**MOZZARELLA
LA STELLA**

TRADIZIONE
ITALIANA

nato a Capua poche ore fa.

www.caseificiolasella.com

LA STORIA DI UNA STELLA



1.1 Nascita di una Stella

La storia di una vita: origini, racconti e curiosità

“Il segreto per andare avanti è iniziare” Sally Berger

Il Caseificio La Stella nasce il 10 luglio del 1973 per volontà di quattro soci: i fratelli Alfonso e Giuseppe Casuccio, il casaro Pio Diglio e il giovane ragioniere Antonio Mastroianni che, spinti da una forte ambizione di intraprendere e di avviare una propria attività, decisero di unire le forze e dar vita ai loro sogni e alle loro intuizioni.

Oggi, dopo ben quarant'anni il gruppo è sempre lo stesso, con il subentro dei figli dei soci Casuccio e del casaro Pio Diglio andato in pensione, mentre rima-

ne ancora al timone della nave che pilota benissimo, come raccontato dal socio Michele Casuccio, il sig. Mastroianni, un “giovane sessantenne” che continua ad avere dopo tanti anni di serio e duro lavoro, la grinta e l'entusiasmo di andare avanti tipiche di un ventenne.

E poco più che ventenne era il ragioniere Mastroianni quando decise di far nascere “La Stella”. La decisione maturò dopo alcuni anni di esperienza (1968 - 1973) presso il Caseificio Santo Stefano di Capua, anni in cui acquisì le giuste competenze, dalle pratiche burocratiche, all'affiancamento nella lavorazione, dal contatto con i clienti alla scelta delle materie prime, svolgendo di fatto il ruolo di “factotum”. In verità il signor Mastroianni, prima di avviare un caseificio in proprio, si fece affascinare dall'idea di crescere professionalmente e diventare socio del caseificio con cui collaborava, questo sia per la sua serietà professionale, che sarà poi nel corso degli anni un segno distintivo, sia perché ormai conosceva ogni meandro dell'azienda e quindi sarebbe stato sicuramente più semplice che partire da zero. Ma purtroppo la sua proposta di entrare in società ebbe scarsi risultati per un giovane di grandi ambizioni: la quota del 5% apparve all'epoca veramente irrisoria ma, nonostante ciò, il ragioniere Mastroianni investì comunque, sperando in un successivo aumento di quota... che purtroppo non arrivò



*In alto: Giovanni Picciano, Luigi De Gregorio, Giovanni Ragazzino, foto di lavorazione anni '80
A fianco: Antonio Mastroianni*

1973

MONDO: Gli Accordi di Parigi pongono fine alla Guerra del Vietnam. Il 3 aprile Martin Cooper presenta al pubblico il primo telefono cellulare.

ITALIA: Il Governo riconosce il ruolo diplomatico della Repubblica Democratica Tedesca e riprende i rapporti con la Germania dell'Ovest.

AGRICOLTURA: Una serie di provvedimenti regionali su scala nazionale offre nuovi finanziamenti all'agricoltura grazie alla Legge 512 che istituisce il fondo per il finanziamento dei programmi regionali di sviluppo. Nasce il Caseificio “La Stella” a Santa Maria Capua Vetere.

1974

MONDO: In Etiopia si scopre Lucy, un esemplare di *Australopithecus Afarensis*, nostro antenato.

ITALIA: In Italia tra fine gennaio e metà marzo l'Etna ha una nuova e significativa eruzione, ma sono solo i Consigli Regionali del Centro Nord a offrire sussidi all'agricoltura nelle zone colpite da forti situazioni di disagio e calamità naturali.

AGRICOLTURA: La crisi delle vendite per il settore delle carni induce il Governo ad autorizzare le Regioni ad adottare misure straordinarie per promuovere il comparto.

1975

MONDO: Bill Gates inaugura Microsoft con le parole: «Nel futuro vedo un computer su ogni scrivania e uno in ogni casa».

ITALIA: Si diventa maggiorenni a 18 anni, anziché a 21 e nuove leggi vengono varate a favore dell'individuo, tra cui l'introduzione della parità fra coniugi e la riduzione del servizio militare di leva a 12 mesi.

AGRICOLTURA: Viene convertito in Legge il disegno comunitario europeo per la riforma dell'agricoltura, con la quale si vuole implementare la produzione attraverso la meccanizzazione e l'aggregazione in forme societarie, stabilendo inoltre nuove norme previdenziali per gli imprenditori agricoli professionali.

S. MARIA CAPUA VETERE

L'altra Roma. Così Cicerone, nel I secolo a.C. definì Capua. Non quella odierna, che pure tanto lustro riveste nella storia e nell'arte campana bensì quella che oggi chiamiamo Santa Maria Capua Vetere.

Le origini della “vecchia Capua” appartengono alla cultura villanoviana (IX - VIII secolo a.C.), nella prima età del ferro. Passata poi nelle mani degli Osci e degli Etruschi, fu colpita dai Vandali e distrutta dai Saraceni nell'841. Molti i monumenti che ne ricordano la gloria come l'Anfiteatro campano, secondo per grandezza solo al Colosseo. A testimoniare l'importanza la scuola dei gladiatori che aveva sede proprio qui e dalla quale parti la leggendaria rivolta con a capo Spartaco.

Anche dal punto di vista religioso, questo territorio è stato molto importante: si narra infatti che san Pietro, di passaggio verso Roma avrebbe qui consacrato vescovo Prisco (forse padrone del luogo dove Cristo svolse l'ultima cena). Non a caso, in una frazione dell'attuale Capua si trova una delle Basiliche paleocristiane più celebri al mondo: Sant'Angelo in Formis. Ma la “Capua Vetere” era cara anche ai fedeli di Mitra, gli antagonisti dei Cristiani, come ci racconta il Mitreo scoperto nel 1922 e risalente al II secolo d.C. nel quale troviamo i resti di un affresco che vede protagonista il dio Mitra che uccide un toro bianco.

In tempi recenti, il nome di Santa Maria Capua Vetere si lega poi alla storia dell'Unità d'Italia in quanto il 1° ottobre del 1860 vi si svolse la celebre battaglia del Volturno con la quale Garibaldi mise fine al regno borbonico.

In definitiva, siamo in una delle culle della storia d'Italia, la cui grandezza è riscontrabile nel Museo archeologico dell'antica Capua, nel Museo dei gladiatori e nel Museo civico garibaldino e risorgimentale. Ma siamo anche nel cuore di quella che i Romani definivano Terra Felix e la cui storia continua grazie anche alle piccole e medie industrie che ne tramandano la gloria e gli onori, come nel caso del Caseificio La Stella.



mai. Il caso volle che nel frattempo proprio nel caseificio incontrò il casaro Pio Diglio, che divenne poi uno dei suoi futuri soci e in una delle numerose andate in banca per fare versamenti e tutte le operazioni, così come si faceva una volta, conobbe i signori Casuccio, due imprenditori già titolari di un caseificio a Capua di produzione di semilavorati e che avevano la voglia di diversificare e di iniziare a produrre la mozzarella.

In soli due, tre mesi, ovvero il tempo necessario in quegli anni per aprire una società ed avere l'omologazione da parte del tribunale per accertare la conformità degli articoli dello statuto con le leggi vigenti, nacque il Caseificio La Stella.

“Noi soci non ci conoscevamo molto”, racconta sempre il ragioniere Mastroianni, “un pò in più con Pio Diglio che lavorava nell'ultimo periodo nel caseificio con me, con gli altri due soci c'era una conoscenza superficiale, ma c'era una circostanza basilare: loro avevano già un caseificio e delle strutture e, poiché all'epoca c'era il grande colosso della Matese, nonostante l'incoscienza dei venti anni che mi ha portato a creare tutto quello che oggi c'è, non me la sentii di procedere da solo bensì di avere le spalle più coperte e quindi di creare questa unione”. E fu così, che il Caseificio La Stella nacque tra una riunione ed un incontro che portarono alla decisione del nome che, per i quattro soci, era di buon auspicio. “Nacque da zero, anche se con la competenza del casaro Pio”, come ci racconta Michele Casuccio, “i locali e la forza del papà Giuseppe e dello zio Alfonso e la competenza tecnica e di gestione di Mastroianni”.

Quando il gruppo iniziò, le prime produzioni erano veramente irrisorie, 15-20 kg di mozzarelle al giorno che si vendevano nei locali di produzione. Il primo



In alto: l'atto costitutivo del Caseificio La Stella ed il primo logo. A destra: Il casaro Pio Diglio, l'imprenditore Calogero Casuccio e subito in basso Michele Casuccio, figlio di Giuseppe Casuccio uno dei quattro fondatori del Caseificio. A fianco: Anfiteatro Campano di S. Maria Capua Vetere (CE)

1976
MONDO: Negli Stati Uniti, Steve Jobs e Steve Wozniak fondano la Apple e scelgono come logo una mela morsa.

ITALIA: In marzo la svalutazione della lira raggiunge il 12% per gli effetti della crisi monetaria e una serie di provvedimenti inaugura periodi di austerità.

AGRICOLTURA: Dal 1° ottobre di quest'anno, il latte posto in commercio con la denominazione “latte intero” deve avere un contenuto di grassi non inferiore al 3,2%.

1977
MONDO: Portogallo e Spagna entrano nella Comunità europea.

ITALIA: La RAI inizia a trasmettere a colori, con notevole ritardo rispetto al resto d'Europa. Con un decreto legge vengono abrogate molte festività, tra cui l'Epifania.

AGRICOLTURA: Una norma europea emanata in quest'anno afferma che con la parola “latte” deve intendersi il latte proveniente dalla vacca. Il latte di altri animali deve invece portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce.

1978
MONDO: La Chiesa Cattolica vive l'anno dei tre Papi: Paolo VI, Giovanni Paolo I e Giovanni Paolo II

ITALIA: Con la legge 833, promossa dal Ministro Tina Anselmi, viene istituito il Servizio Sanitario Nazionale.

AGRICOLTURA: In Liguria viene emanata dalla Regione la prima norma per favorire l'inserimento di giovani in agricoltura.



caseificio che era di proprietà dei soci Casuccio, era a Capua, in Via Santa Maria Capua Vetere n. 37, “into o ‘purtone”, all’interno di un palazzo in cui i 4 giovani soci lavoravano. E “siamo andati avanti così” ci racconta Mastroianni, per qualche settimana, fin quando iniziò la crescita, i primi clienti, le prime commesse... Purtroppo però dopo un paio di mesi ci fu la prima battuta di arresto, causata dal colera a Napoli. “Si può immaginare come per la nostra piccola impresa appena nata, quell’episodio rappresentasse una forte retromarcia, come per chi in auto mette la prima, la seconda, la terza e la quarta e poi all’improvviso deve tornare al punto di partenza. Ma come tutte le cose, fortunatamente, pian piano la collettività se ne dimenticò e noi pian piano riprendemmo la nostra crescita fin quando intorno alla metà degli anni ‘70 capimmo che l’attività si poteva portare avanti e che avevamo vinto la scommessa con noi stessi, quella di garantirci con il nostro lavoro uno stipendio in maniera autonoma e libera e non da dipendenti”.

E dai 15-20 kg di mozzarelle giornaliere e dal primo bilancio annuo di circa 700.000 mila lire il Caseificio La Stella ha percorso tanta strada, producendo oggi tonnellate di latticini, avendo un gruppo di numerose centinaia di clienti e un fatturato con molti più zeri rispetto a quelli del ’73 e, da un piccolo gruppo di giovani, oggi è diventato un punto di riferimento del territorio con ben 26 dipendenti e circa 100 allevatori conferitori. Una grande filiera che ingloba circa 1000 persone, una grande filiera che rappresenta un esempio virtuoso di rete dal basso. Un gruppo che, come racconta il casaro Pio Diglio, è sempre stato compatto e ha sempre puntato alla qualità e alla crescita della propria azienda e che, come ricorda il socio Casuccio



In alto: Pio Diglio, subito dopo Antonio “Barctella” e Vincenzo Russo.

In basso: Raffaele De Pascale, ragioniere del caseificio, con un dipendente addetto alle vendite, negli anni ‘70.

1979

MONDO: A Three Mile Island, negli Stati Uniti d’America, si verifica uno dei più gravi incidenti della storia dell’energia nucleare.

ITALIA: Nilde Iotti è la prima donna a essere eletta Presidente della Camera dei Deputati.

AGRICOLTURA: La FAO istituisce la Giornata Mondiale dell’Alimentazione. La data prescelta è il 16 ottobre.

1980

MONDO: I Paesi occidentali boicottano le Olimpiadi estive di Mosca, ma dall’Italia a non partire sono solo gli atleti delle Forze Armate.

ITALIA: Il 23 novembre in Irpinia un violento terremoto provoca 3000 morti.

AGRICOLTURA: In seguito al sisma, per rilanciare venti zone industriali tra Campania e Basilicata vennero stanziati 7.762 miliardi di lire.

1981

MONDO: In aprile la NASA lancia per la prima volta nello spazio uno shuttle.

ITALIA: Il 13 maggio Giovanni Paolo II viene ferito con un colpo di arma da fuoco sparato da Ali Agca.

AGRICOLTURA: Nasce il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana.

1982

MONDO: Il 10 marzo tutti i pianeti del Sistema Solare sono allineati sullo stesso asse.

ITALIA: Nell’indimenticabile notte dell’11 luglio, a Madrid, l’Italia diventa per la terza volta Campione del Mondo di calcio.

AGRICOLTURA: Il Decreto del Presidente della Repubblica n. 584, in attuazione della Direttiva CEE 76/118, disciplina la produzione e il commercio di alcuni tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato.

GLI ALLEVATORI A PRESIDIO DEL TERRITORIO

Per molti, l'Alto Casertano è solo una delle mete elette per trascorrere qualche ora (o qualche giorno) di relax. E come non condividere il fatto che località come Alife, Alvignano, Caiazzo e Castel Campagnano siano l'ideale per dimenticare per un attimo il caos frenetico delle città troppo densamente abitate della nostra Terra Felix! Spesso però quel che omettiamo di ricordare è che questi posti, noti sulle guide e sui libri scolastici come Medio Volturno, sono il polmone della nostra salubrità e il cuore pulsante della produttività del settore agroalimentare. Da questi territori infatti e dai buoni pascoli che ivi si trovano nasce la stragrande maggioranza del latte fresco che consumiamo quotidianamente e con il quale i casari campani, molisani e laziali realizzano le squisitezze che finiscono sulle nostre tavole.

Dal punto di vista tecnico, il Medio Volturno si caratterizza come una classica valle fluviale. Grazie ai ricercatori più appassionati, sappiamo che possiamo inserire nel Medio Volturno sette centri di



pianura, cinque di montagna e ben trentotto borghi collinari tra le province di Benevento, Caserta e Isernia.

Ciò che più conta però, è che in questo fazzoletto di terra vivono e operano gli allevatori dai cui pascoli si ottiene il latte che beviamo e che fa da materia prima insostituibile alle produzioni casearie. In questi siti chi alleva animali non pratica solo un mestiere ma è portatore sano della salubrità del territorio in quanto, con il suo operato, protegge il paesaggio dalla cementificazione selvaggia e dalle operazioni illecite. Pertanto, quegli operatori commerciali che, come il Caseificio La Stella, decidono di sostenere questa economia di piccola scala non solo aiutano il settore a superare la crisi sistemica nella quale l'Italia e i Paesi occidentali sono impantanati da anni ma fanno molto di più: costruiscono un percorso virtuoso dal quale l'intera popolazione campana potrà solo trarre giovamento. In termini di gusto sì, ma soprattutto in quelli di vivibilità.

Calogero, è sempre andato d'accordo e che ha avuto nell'impegno e nei costanti sacrifici la chiave del suo successo.

Già dai primi mesi, la spinta propulsiva era forte, così forte da voler già dopo qualche anno progettare un nuovo caseificio e andar via dal piccolo locale "into o'purtone", sia per lo sviluppo e la crescita che si volevano raggiungere, sia per l'adeguamento alle nuove normative della fine degli anni '70, che avrebbero vietato la produzione in caseifici ubicati all'interno di centri abitati. Già prima dell'attuarsi della normativa, sin dal '79, fu progettata, nella zona industriale di Santa Maria Capua Vetere, la nuova struttura conforme alle regole, adatta a poter continuare l'attività e a prevedere ulteriori sviluppi futuri. A distanza di

ben 35 anni, la struttura progettata da Mastroianni, "un giovane incosciente, ma con i piedi ben piantati per terra", è completamente funzionale alle esigenze di produzione, anche se con una continua e costante riorganizzazione tecnologica dei macchinari.

La storia di una Stella è la storia di una vita, di un lavoro e della nostra famiglia, così ci sottolinea la signora Alessandra, moglie del ragioniere Mastroianni, che in tutti questi anni ha sempre affiancato e sostenuto il marito, nelle sue scelte e nella sua dedizione al lavoro, cercando di alleviarlo come meglio poteva da tante responsabilità familiari e dando un valido ed importante apporto nella gestione dei clienti e dei rapporti umani all'interno del caseificio, rappresentandone insieme a lui e agli altri soci l'immagine.



In alto: veduta esterna del Caseificio, anni '80. In basso: Casari al lavoro

1983

MONDO: Nasce ufficialmente Internet.

ITALIA: La CEE decide, nel quadro di un più generale riallineamento delle monete, la svalutazione della lira del 2,5%.

AGRICOLTURA: Viene censita dall'AIA (Associazione Italiana Allevatori) la produzione lattiera nazionale.

1984

MONDO: A Nuova Delhi il Primo Ministro indiano Indira Gandhi viene assassinata da alcune sue guardie del corpo di religione sikh.

ITALIA: Diego Armando Maradona passa al Napoli dando il via agli anni d'oro della squadra partenopea.

AGRICOLTURA: L'Unione Europea introduce il concetto di "Quota latte" che sarà poi modificato nel 1992 e infine nel 2003.

1985

MONDO: A Ginevra, in Svizzera, si svolge il primo incontro tra Ronald Reagan e Michail Gorbacëv.

ITALIA: Una forte ondata di gelo si abbatte sul Belpaese con punte a Firenze di -23°.

AGRICOLTURA: Viene redatto dagli Stati Membri del Mercato Economico Comune Europeo il documento "Prospettive della politica agraria comune", che ha l'obiettivo primario di ristabilire l'equilibrio tra l'offerta e la domanda, di formulare nuove soluzioni per ridurre la produzione nei settori in difficoltà e, in genere, di proporre possibili alternative per il futuro della PAC: l'Italia non riuscirà ad avere quote sufficienti per soddisfare i bisogni dell'agricoltura.

TEMPO DI MIGRARE

*“Settembre, andiamo. È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lascian gli stazzi e vanno verso il mare:
scendono all'Adriatico selvaggio
che verde è come i pascoli dei monti.”*



Con queste parole Gabriele D'Annunzio consacra la transumanza dopo secoli di storia e letteratura che già ne avevano magnificato la visione romantica.

È placidamente condiviso che l'attività che rese stanziali gli uomini fu l'agricoltura ma con l'allevamento il genere umano ha conservato intatto l'antica passione per il nomadismo. Si chiama appunto transumanza la pratica del trasportare gli animali dai monti abruzzesi e molisani ai pascoli del Tavoliere delle Puglie e del Gargano. A gestirla erano da due specifiche istituzioni del Regno di Napoli: la Regia Dogana della Mena delle Pecore di Foggia e la Doganella d'Abruzzo. Si stima che a metà del '400 circa tre milioni di ovini e trentamila pastori percorressero annualmente quei sentieri definiti “tratturi”. Il viaggio durava giorni e si effettuavano soste in luoghi definiti “stazioni di posta”.

La transumanza aveva luogo alla fine dell'estate, alla ricerca di nuovi territori dove poter trovare pascoli in grado di sfamare le greggi. All'inizio di una nuova stagione calda, si “transumava” poi nuovamente verso i pascoli più freschi del Molise e dell'Abruzzo. Tale passaggio veniva definito “monticazione”.

Oggi, con la zootecnica contemporanea e l'allevamento intensivo, la transumanza è stata drasticamente ridimensionata ma resta integro il fascino di una pratica che ha permesso numerosi scambi culturali tra i popoli, portando alla contaminazione tra lingue, cucine, tradizioni e soprattutto costruendo quello che oggi, con una parola abusata, definiremmo progresso.

1.2 Il fil rouge del territorio: da comunità rurale a filiera organizzata

“Le persone che progrediscono nella vita sono coloro che si danno da fare per trovare le circostanze che vogliono e, se non le trovano, le creano.” George Bernard Shaw

Sin dagli inizi il Caseificio La Stella ha avuto degli obiettivi ben chiari e la priorità assoluta è sempre stata quella di avere un forte legame con il territorio, generare un'economia locale, un'economia del territorio e creare uno sviluppo dell'importante civiltà del latte presente nell'area Matesina e del Medio Volturno. Sin dall'inizio è stato legato alla raccolta del latte degli allevatori locali, che è sempre continuata, creando così un “tacito patto di alleanza”, anche negli anni in cui ci si è aperti a livello europeo a fornitori provenienti da altre nazioni, una fra tutte la Germania. Ed anche se, in alcuni periodi, il latte proveniente dall'estero ha avuto dei costi nettamente inferiori e, all'inizio degli anni ottanta probabilmente una sicurezza e qualità maggiori, il caseificio è stato sempre fedele ai propri allevatori che negli anni lo hanno seguito, si sono fidati del suo operare e sono cresciuti insieme attraverso miglioramenti qualitativi e di appartenenza alla propria terra.

Il legame con il territorio è un concetto molto complesso per Mastroianni che ci racconta la sua visione, secondo la quale, il territorio non è composto solo dal territorio geografico, ma anche da chi lo abita e lo vive, dal rapporto tra le persone e la madre terra, la madre natura. Con il nostro territorio, ci racconta direttamente il ragionier Antonio, c'è una univocità di cultura, di sentimenti, di intenti, cioè ci si capisce quasi senza parlare. Mi riferisco al territorio dell'Alto Casertano, del Matese, dell'Agro Alifano, del Medio



Veduta dell'area del Medio Volturno

1986

MONDO: Esplode il reattore nucleare della centrale di Cernobyl. Disastrose le conseguenze per le importazioni agricole e per le coltivazioni anche ad amplissima distanza.

ITALIA: L'Agenzia per la promozione dello sviluppo del Mezzogiorno prende il posto della Cassa per il Mezzogiorno.

AGRICOLTURA: Scoppia lo scandalo del vino al metanolo.

1987

MONDO: A fine anno, Microsoft lancia il suo nuovo sistema operativo: Windows.

ITALIA: Ai referendum il popolo dice No al nucleare.

AGRICOLTURA: Un regolamento dell'Unione Europea afferma che “si intendono per prodotti lattiero-caseari i prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte”.

1988

MONDO: La rivista Time non elegge l'uomo dell'anno ma il Pianeta dell'Anno: la Terra, minacciata da inquinamento e buco dell'ozono.

ITALIA: Più di 300 mandati di cattura raggiungono Napoli, Palermo e New York nell'ambito dell'indagine denominata Pizzacconnection.

AGRICOLTURA: L'Italia disciplina per legge gli accordi interprofessionali per favorire lo sviluppo della produzione agricola e l'organizzazione del mercato secondo le linee e gli obiettivi della programmazione nazionale.

Volturno, dell'area Caiatina, a quel territorio a sinistra dell'Appia venendo da Roma, in cui hanno i pascoli i nostri allevatori, persone sincere e lavoratrici, che hanno conservato genuinità e schiettezza nei rapporti, caratteristiche tipiche del popolo sannita, che era un popolo di montanari, da cui discendono. È difficile da definire il rapporto che abbiamo con i nostri allevatori, è quel feeling che si instaura immediatamente quando ci si guarda negli occhi e non si riesce a dire una bugia, oppure se si dice una bugia si diventa subito rossi. Un rapporto basato sul lavoro e la fiducia reciproca, in una terra che la storia ci insegna essere quella più dedita al lavoro, che sia dei campi, che sia commerciale, che sia artigianale, qualsiasi tipo di lavoro che ha sempre caratterizzato la provincia di Caserta attribuendogli tanti anni fa l'appellativo "Terra di Lavoro". Una Terra di Lavoro, che il caseificio vuole continuare a rappresentare come parte di quella "Campania Felix" costituita da tante persone di buona volontà, di ingegno, di capacità di fare impresa, che rappresentano la forza e la tenacia dei nostri territori. E così, nel corso degli anni, si è generata una piccola economia locale, ci si è trasformati da comunità rurale a filiera organizzata, riuscendo tutti gli attori della filiera a trarne beneficio, perché un territorio che riesce a crescere va bene a tutti: agli allevatori, a chi produce, poiché poi rivende i prodotti trasformati su quel luogo, ai dipendenti e anche ai clienti che hanno garanzie di qualità e di trasparenza.

Il patto di alleanza che si è creato tra il caseificio e gli allevatori è un patto di qualità, un patto di condivisione di obiettivi comuni, un patto di tutela e valorizzazione del territorio, un patto che ha origini antiche, sin da quando nei lontani anni '78-'79 per volontà

LA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

L'altra Roma. Così Cicerone, nel I secolo a.C. definì Capua. Non quella odierna, che pure tanto lustro riveste nella storia e nell'arte campana bensì quella che oggi chiamiamo Santa Maria Capua Vetere.

Le origini della "vecchia Capua" appartengono alla cultura villanoviana (IX - VIII secolo a.C.), nella prima età del ferro. Passata poi nelle mani degli Osci e degli Etruschi, fu colpita dai Vandali e distrutta dai Saraceni nell'841. Molti i monumenti che ne ricordano la gloria come l'Anfiteatro campano, secondo per grandezza solo al Colosseo. A testimoniare l'importanza la scuola dei gladiatori che aveva sede proprio qui e dalla quale parti la leggendaria rivolta con a capo Spartaco.

Anche dal punto di vista religioso, questo territorio è stato assai importante: si narra infatti che san Pietro, di passaggio verso Roma avrebbe qui consacrato vescovo Prisco (forse padrone del luogo dove Cristo svolse l'ultima cena). Non a caso, in una frazione dell'attuale Capua si trova una delle Basiliche paleocristiane più celebri al mondo: Sant'Angelo in Formis. Ma la "Capua vetere" era cara anche ai fedeli di Mitra, gli antagonisti dei Cristiani, come ci racconta il Mitreo scoperto nel 1922 e risalente al II secolo d.C. nel quale troviamo i resti di un affresco che vede protagonista il dio Mitra che uccide un toro bianco.

In tempi recenti, il nome di Santa Maria Capua Vetere si lega poi alla storia dell'Unità d'Italia in quanto il 1° ottobre del 1860 vi si svolse la celebre battaglia del Volturno con la quale Garibaldi mise fine al regno borbonico.

In definitiva, siamo in una delle culle della storia d'Italia, la cui grandezza è riscontrabile nel Museo archeologico dell'antica Capua, nel Museo dei gladiatori e nel Museo civico garibaldino e risorgimentale. Ma siamo anche nel cuore di quella che i Romani definivano Terra Felix e la cui storia continua grazie anche alle piccole e medie industrie che ne tramandano la gloria e gli onori, come nel caso del Caseificio La Stella.



In alto: Azienda Maria Grazia Guarnieri

In basso: raccoglitori latte la Stella e a destra il casaro Calogero Casuccio, detto Lillo

1989

MONDO: Il 9 novembre crolla il Muro di Berlino e si pone fine alla divisione della Germania e al regime comunista sovietico. A Michail Gorbacëv è assegnato il Nobel per la Pace.

ITALIA: Il 30 dicembre il Parlamento italiano approva il decreto Martelli per la regolamentazione dell'immigrazione straniera e introduce quote di ingresso per il futuro.

AGRICOLTURA: Una grande siccità colpisce le regioni del Meridione e la provincia di Grosseto: sussidi economici intervengono per evitare la crisi economica del settore.

1990

MONDO: Viene firmata la Convenzione di Schengen, i cui accordi furono scritti nel 1985 per definire garanzie inerenti all'attuazione della libera circolazione.

ITALIA: Il Napoli vince il suo secondo scudetto e l'Argentina batte l'Italia allo stadio San Paolo, escludendo la Nazionale azzurra dalla corsa per la Coppa del Mondo di calcio.

AGRICOLTURA: In Campania ci sono 274.862 aziende agricole di cui 48.303 in provincia di Caserta, penultima a livello provinciale dopo Salerno, Avellino e Napoli e prima di Benevento.

1991

MONDO: Tra Iraq e Kuwait, si svolge la Guerra del Golfo, la prima con riprese in diretta televisiva degli attacchi americani.

ITALIA: Per la prima volta vengono accertati i reati di ecomafia commessi su larga scala nell'operazione Adelphi.

AGRICOLTURA: La CEE introduce, con il Regolamento n.2092 del 24 giugno, disposizioni concernenti il metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.



del caseificio tutti gli allevatori acquistarono in tempi non sospetti, precorrendo le leggi future, per le proprie aziende “i refrigeranti alla stalla”, così da avere la certezza di avere un latte di qualità, senza pericoli di acidificazioni che avrebbero impoverito il latte di preziose proteine. Un patto che già in quegli anni permise di fare sistema, di abbattere dei costi, avendo la forza dei numeri, di un gruppo che compatto decise di fare l'acquisto da un'azienda di Modena, azione che permise in tempi di forte svalutazione di ricevere uno sconto del 20% ed anche una dilazione dei pagamenti ad un anno, potendo garantire La Stella per tutti gli allevatori. Gli allevatori che singolarmente avevano effettuato il contratto con l'azienda, avevano una trattativa di un dodicesimo sull'assegno mensile pagato dal caseificio. Questa bella operazione di rete, di gruppo, permise di avere stalle più sicure, prezzi più convenienti, latte garantito e di qualità e di creare un adeguamento dei macchinari anticipando tante altre aziende. Questo patto di alleanza e di fiducia da parte degli al-

levatori è stato sempre ripagato dal Caseificio La Stella attraverso il non rivolgersi a fornitori esteri, (se non per una piccola quota di un massimo del 10% come polmone, come valvola di sfogo in caso di richieste maggiori) e una precisione e una costanza nei pagamenti, “ogni venti del mese, giorno prima e non giorno dopo”, giorno nel quale tutti gli allevatori ricevono il loro assegno che, come raccontato da alcuni di loro, ha più valore in banca di tanti altri titoli e grazie alla cui garanzia si può richiedere un mutuo o fare progetti per il futuro.

Tra il caseificio e gli allevatori c'è - come ci racconta Mastroianni - “un rapporto diretto, un rapporto umano, tra partner commerciali, non un rapporto di semplici fornitori, ma di partner che insieme cercano di raggiungere lo stesso obiettivo e gli stessi traguardi” e che anche in questi tempi di crisi cercano di farsi forza l'un l'altro: gli allevatori mantenendo sempre un altissimo livello di qualità del loro latte ed il caseificio addirittura aumentando di 3 cent. il compenso per litro di latte, nonostante siano dieci anni che non si aumentano i prezzi di vendita ai propri clienti, cercando di applicare una forte politica di riduzione dei costi. Una politica di sostegno alle piccole imprese che il caseificio ha sempre cercato di portare avanti.

Come non ricordare un episodio dei primi anni '90, quando il caseificio ricevette l'ispezione da Bruxelles da parte di funzionari della Comunità economica europea, tra i quali c'erano due francesi, due spagnoli, due inglesi, due tedeschi, in pratica una commissione di rappresentanti di paesi accompagnati da un funzionario del Ministero dell'Agricoltura e della Regione Campania, per verificare il rispetto dell'azienda delle normative da poco entrate in vigore. Noi - ci racconta



Inizio anni '80, premiazione del Torneo Calcio Città di Capua. Squadre partecipanti: Caseificio la Stella, Bar Fiorentina, Real Capua e Boys Maceratese del campionato presidente Bernardo Vetrella, cliente storico degli anni '80. Nella pagina a fianco: Francesco Palmieri, allevatore.

1992

MONDO: Vengono istituiti dall'Unione Europea i siti Natura 2000, ovvero siti di interesse comunitario per la protezione e la conservazione degli habitat e delle specie, animali e vegetali, identificati come prioritari dagli Stati membri. Sono una diretta discendenza della Convenzione di Berna.

ITALIA: Muoiono in Sicilia, in due tremendi attentati, i magistrati Giovanni Falcone e Paolo Borsellino. Intanto a Milano nasce l'operazione Mani Pulite, nota anche come Tangentopoli: ne diverrà simbolo il Pubblico Ministero Antonio Di Pietro.

AGRICOLTURA: L'UE approva il progetto di riforma McSharry con il quale si cerca di ridurre l'onere della politica agricola comunitaria, così pesante da compromettere lo sviluppo di altre politiche.

1993

MONDO: Il 1° novembre nasce ufficialmente l'Unione Europea con l'entrata in vigore del Trattato di Maastricht. L'espressione Comunità Economica Europea (CEE) viene sostituita con Comunità Europea (CE). A fianco di questa nasce la PESC (Politica estera e di sicurezza comune) e la CGAI (Cooperazione nei settori della giustizia e degli affari interni) che assieme alla CE formano i tre pilastri dell'UE.

ITALIA: Viene abolito dal Parlamento italiano l'intervento pubblico straordinario nel Mezzogiorno. Una riforma parlamentare riconosce autonomia rispetto al Governo Centrale alle cosiddette Camere di Commercio.

AGRICOLTURA: Il Partito Radicale propone con i referendum l'abolizione del Ministero dell'Agricoltura e Foreste. Nasce così il Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali.

Mastroianni - in quegli anni raccoglievamo anche il latte nella zona di Cerreto, Cusano Mutri, nel Beneventano e quando ricevevamo l'ispezione di Bruxelles, mi ricordo che l'allevamento di allora era estremamente frazionato in quelle zone e gli obblighi delle quote latte erano particolarmente onerose per il caseificio per quanto riguardava le analisi, la tenuta dei registri, per cui io mi lamentai con loro durante l'ispezione, di questa normativa, dicendo che probabilmente a Bruxelles nel redigere il regolamento avevano tenuto, come modello di riferimento gli allevamenti di grandi dimensioni che c'erano in Francia, in Germania, in Danimarca e in Olanda, senza considerare le difficili condizioni del micro allevamento che esisteva nelle nostre zone. Sottolineai con forza che i nostri piccoli allevatori fino a qualche anno addietro erano emigrati in Germania, in Francia e in Belgio e poi ritornati si erano costruiti la loro casetta con la loro piccola azienda, vivendo di quel minimo di reddito che gli procurava il latte ed evidenziai la forte difficoltà da parte del caseificio di ritirare il latte da loro, essendo troppo oneroso eseguire le analisi e i controlli per ben due volte al mese per così piccole quantità di latte. I microallevamenti, se non si fosse cambiato qualcosa nella normativa, avrebbero prima o poi perso il loro reddito. Per fortuna mi dettero ascolto e mi risposero: "noi non siamo dei politici ma solo dei funzionari, dobbiamo controllare il rispetto delle regole e quindi non le possiamo assicurare e promettere niente però le garantiamo che questo che lei ha detto noi, comunque, lo riporteremo a Bruxelles". Ebbene, dopo neanche un mese, fu emanata una rettifica alla legge che prevedeva l'obbligo di una sola analisi al mese per chi non produceva meno di 250 qt al mese di latte rispet-

LA STRANA STORIA DELLE "QUOTE LATTE"

Sin dal 1984 l'allora Comunità Europea decise di dotarsi di un Regolamento per imporre agli allevatori un versamento monetario aggiuntivo per ogni chilogrammo di latte prodotto oltre il limite stabilito. Tale limite, conosciuto come "quota latte", divenne noto ai più per le celebri proteste che spinsero gli allevatori a occupare le autostrade e le vie di confine tra Italia e altri Paesi membri dell'Unione Europea. La "quota" è di fatto un'autorizzazione amministrativa a commercializzare il latte senza pagare penale e, per tenere monitorati gli allevatori, fu stabilito un sistema attraverso il quale i caseifici e gli altri utilizzatori commerciali dovessero trattenere dai fornitori che eccedessero con le consegne, il prelievo economico stabilito dalle normative. Le quote latte, dunque, si configurano come un regime di contingentamento della produzione, intervenendo a monte sulle decisioni dell'imprenditore e disincentivando fortemente la crescita produttiva. La norma comunitaria fu di certo adottata soprattutto per stabilizzare il mercato, tuttavia l'accusa mossa alle Commissioni preposte fu quella di non avere tenuto conto delle reali esigenze dei Paesi membri ma solo della valenza politica in ambito europeo di ciascuno di essi. Attualmente una risposta al fenomeno non c'è ancora stata (o non è stata efficace) ma si anticipa da più parti a una liberalizzazione o quantomeno a un aumento delle quote per consentire agli allevatori di promuovere il proprio latte in un mercato libero. Questo significherebbe porre l'accento sulle differenze esistenti tra un prodotto e l'altro: per tipologia di allevamento, per modalità di produzione, ma anche per quel concetto che ha fatto la fortuna e la sfortuna di molte imprese e noto come marketing.

to alle due iniziali e questo ci permise di continuare a poter prendere il latte anche dai più piccoli e quindi sostenere la loro vita.

Una scelta quella del Caseificio La Stella, di fare impresa in maniera etica, una scelta di vita, di correttezza che da anni persegue un unico rapporto di filiera con tutto il territorio.



In alto: Manifestazione sportiva città di Capua, inizio anni '80. Al centro: il Team dei Friarielli. In basso: partita di calcio amatoriale tra il Caseificio La Stella ed il Caseificio Antonio D'Anna, con relativa cena finale.

1994

MONDO: L'Iraq riconosce lo stato del Kuwait, fino ad allora considerato sua provincia.

ITALIA: Il 19 marzo, giorno del suo Onomastico, viene assassinato a Casal di Principe (Caserta) don Pepe Diana per avere seguito alla lettera il verso del libro di Ezechiele: "Per amore del mio popolo non tacerò".

AGRICOLTURA: L'Italia legifera sulla differenza tra allevamenti amatoriali e professionali.

1995

MONDO: L'Unione Europea passa da 12 a 15 stati. Sono siglati gli Accordi di Schengen che permettono a sette Stati membri di far viaggiare senza controlli sistematici alle frontiere persone e merci.

ITALIA: In Italia, si emanano disposizioni urgenti per accelerare la concessione delle agevolazioni alle attività gestite dalla soppressa Agenzia per la promozione dello sviluppo del Mezzogiorno.

AGRICOLTURA: L'Unione Europea invia agli allevatori italiani le prime "multe" sul surplus produttivo di latte.

1996

MONDO: Bill Clinton è rieletto Presidente degli Stati Uniti d'America. Fidel Castro si reca per la prima volta in visita da Papa Giovanni Paolo II.

ITALIA: A Sanremo si esibisce per l'ultima volta il gruppo dei Take That.

AGRICOLTURA: Scoppia nel mondo il caso della "Mucca Pazza". In Italia alla "Mozzarella di Bufala Campana" viene assegnato il marchio "Dop".



1.3 Una stella libera nel cielo: le scelte vincenti e le chiavi del successo

“È nel momento delle decisioni che si plasma il tuo destino.”
A. Robbins

Dopo i primi passi iniziali e dopo il trasferimento nel nuovo caseificio nella zona industriale a Santa Maria Capua Vetere, tra gli anni '80 e gli anni '90, varie sono state le scelte e le svolte che hanno permesso a La Stella di continuare il proprio percorso di ascesa e di sviluppo, grazie ad analisi ponderate, analisi di mercato, intuizioni, incontri importanti e soprattutto perseguimento costante dei propri obiettivi. Una delle prime scelte, che poi si è rivelata una delle più strategiche e che ha permesso al caseificio nel corso degli anni di diventare leader nel settore della pro-

duzione di latticini vaccini nella Provincia di Caserta, fu quella che si decise intorno agli anni '80 e che fu dettata da più motivazioni: la scelta di produrre non solo bufala, anzi di puntare al massimo sui latticini e formaggi di latte vaccino.

Ma come si arrivò a questa decisione, quali i passaggi e le analisi che portarono ad una scelta per i tempi di allora così in controtendenza?

Il primo elemento fu l'obbligo per chi si riforniva di latte di bufala di dare una “cauzione” all'allevatore di una mensilità, un deposito anticipato che poi veniva restituito al pagamento del mensile, che non andò mai troppo a genio al gruppo. All'inizio, lavorare a cauzione non fu per niente facile per il caseificio - ci racconta Mastroianni - la fiducia andava conquistata ma per fortuna nella zona dei Mazzoni ci fu dato credito e



Manifestazione Nazionale Unione Ciechi Italiana, gara ciclistica in tandem città di Pisa.

1997

MONDO: Viene clonato per la prima volta un animale: nasce la pecora Dolly.
ITALIA: Dario Fo vince il Premio Nobel per la Letteratura.

AGRICOLTURA: Nuove norme incentivano iniziative imprenditoriali in campo agricolo, da parte di giovani, in aree definite dall'Unione Europea “in ritardo di sviluppo” o a “declino industriale” o “rurali svantaggiate”.

1998

MONDO: Il 31 dicembre vengono fissati i tassi irrevocabili di conversione con l'euro di 11 valute europee, tra cui la lira italiana: un euro vale 1.936,27 lire.

ITALIA: Sarno viene sconvolta da una frana che devasta il paese, i suoi abitanti e la sua economia prevalentemente agricola.

AGRICOLTURA: Gli allevatori italiani si ribellano sotto la guida di Giovanni Robusti, esponente della Lega Nord e decidono di non pagare le multe elevate dall'Unione Europea per il superamento delle “quote latte”.

1999

MONDO: Viene inaugurato a Dubai il primo albergo a 7 stelle.

ITALIA: Giovanni Paolo II dichiara Beato Padre Pio da Pietrelcina.

AGRICOLTURA: L'Unione Europea promulga un regolamento per sostenere lo sviluppo rurale attraverso il Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia.

LATTE FRESCO? STORIE DI PAESE!

Il latte fresco è da sempre legato ai territori: la visione romantica e bucolica dei campi vicino casa, le centrali del latte e le piccole aziende sono quelle che da tempo immemore hanno dato inizio alle giornate del popolo italiano, costruendo piccole e grandi fortune economiche.

Secondo la Legge n. 169 del 1989 il latte in Italia può dirsi fresco se pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura e consumato in quattro giorni. Questo è il motivo per cui il latte fresco viene prodotto in Italia e quello a lunga conservazione in gran parte importato in quanto, soprattutto se acquistato dalla Germania, comporta ai “produttori” (ma sarebbe meglio dire “distributori”) un risparmio del 30%. Giusta o sbagliata che sia, la norma nazionale ha consentito, sin dai tempi del Trattato di Maastricht, di tutelare i produttori italiani dall'ondata di latte straniero che avrebbe potuto affossare il loro lavoro. Dall'agosto del 2000 però le cose sono cambiate: con la circolare numero 167 del Ministero delle Attività Produttive, con la quale si recepisce la Direttiva comunitaria per l'etichettatura, si stabilisce che il latte “proveniente da Stati membri che non prescrivono una precisa durabilità dello stesso o che prescrivono una durabilità più elevata di quella prevista dalla legge 169 del 1989, può avere una durabilità maggiore”.

Si tratta di uno stravolgimento della politica economica nazionale legata “all'oro bianco” del quale ne hanno approfittato subito grandi imprese. Come Parmalat o Granarolo che hanno fatto nascere prodotti molto apprezzati e che - in quanto importati dalla Germania - possono essere venduti e consumati fino a otto giorni dal confezionamento. Se uno sconvolgimento è avvenuto per l'economia domestica, figurarsi per chi, come i caseificatori, con il latte fresco ci lavora! In tanti hanno deciso di importare il latte dalla Germania per proporre il prodotto a un prezzo più basso o semplicemente avere maggiori ricavi.

E il valore del territorio? Oggi, in un momento storico in cui l'attenzione verso la filiera agroalimentare aumenta, le scelte - è il caso di dirlo - di campo stanno premiando coloro che hanno creato un'economia virtuosa su piccola scala ma anche coloro che sono stati chiari e sinceri nei loro processi di comunicazione.

grazie al latte di quella zona e alla garanzia degli altri soci si riuscì a partire. Poi man mano che il caseificio iniziò a prendere piede nella psicologia dell'allevatore e ne iniziava a circolare il nome, si riuscì ad entrare in altre realtà. A quel punto, ormai il caseificio aveva i suoi fornitori di latte di bufala e tutte le garanzie per andare avanti, si decise così di cambiare rotta e di produrre la maggior parte dei prodotti con latte vaccino, fiordilatte e formaggi di latte di vacca.

Questa scelta fu dettata in primis, dal non dover essere sottomessi alla “cauzione” per potersi accaparrare il latte, consuetudine che non si usa per il latte vaccino e poi perché - abbiamo sempre seguito e osservato il mercato - sottolinea il casaro Pio Diglio. Sono proprio le leggi di mercato che il signor Mastroianni insieme ai suoi soci ha sempre osservato attentamente. Il mercato nei periodi di maggior richiesta di mozzarella di bufala, ovvero nei mesi di giugno e luglio, non poteva veder soddisfatta la sua domanda poiché sono i periodi di minima produzione di latte per le bufale, mentre in periodi di minor richiesta ce n'era la massima produzione. Da lì allora l'idea di diversificare la produzione e di puntare al “fiordilatte” che invece si sarebbe potuto fornire sempre al cliente garantendo quindi un servizio migliore. In più, la scelta di virare la nostra produzione verso latticini di latte vaccino, ricorda il sig. Antonio, avvenne verso la fine degli anni '70, tra il 1979 e il 1980, prima dell'uscita del decreto del presidente Pertini del 1982 che riconosceva come mozzarella di bufala solo quella prodotta completamente con latte di bufala e poiché sino ad allora come quasi tutti i caseifici, noi avevamo prodotto mozzarella mista, decidemmo come sempre di essere coerenti con il nostro lavoro e di virare verso quello che ci sembrava



In alto: Antonio Caruso dipendente, Antonio Mastroianni e Giuseppe Tafuti, ex dipendente ora in pensione. Al centro: maestranze al lavoro, Luca Diglio e Luigi Papale; a fianco Pio Diglio e Antonio Caruso. In basso: Carlo Tafuti e Mario Gagliardi; foto di gruppo anno 1997/98 circa

2000

MONDO: A fine anno, si spegne definitivamente la centrale nucleare di Chernobyl.

ITALIA: Il 2 giugno viene reintrodotta la Festa della Repubblica italiana e il 28 luglio è stampata l'ultima banconota della Lira.

AGRICOLTURA: L'Italia partecipa alla IV ricostituzione delle risorse del Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD).

2001

MONDO: Nascono l'iPod e Wikipedia.

ITALIA: La benzina verde tocca il record di 2205 lire al litro.

AGRICOLTURA: Il 5° Censimento Generale dell'Agricoltura italiana testimonia la perdita di oltre 400.000 aziende agricole rispetto a dieci anni prima; le aziende più numerose sono quelle produttrici di olio.

2002

MONDO: Entra in vigore l'Euro in 12 Paesi dell'Unione Europea.

ITALIA: Una gelata d'inizio primavera mette in ginocchio l'agricoltura dello Stivale.

AGRICOLTURA: A seguito di scandali sulla diossina presente nelle mozzarelle di bufala, il Parlamento dichiara la bufala mediterranea italiana patrimonio zootecnico nazionale e prende provvedimenti per la sua salvaguardia.

più giusto e più attinente ai nostri obiettivi.

Non è da trascurare che in una zona come quella in cui è ubicato il Caseificio La Stella, ovvero l'area tra Capua, Santa Maria Capua Vetere e dintorni, il 95% dei caseifici produce mozzarella di bufala e, quando La Stella fece questa scelta, fu uno dei pochi se non l'unico a fornire un prodotto diverso. Questa è stata una delle chiavi di successo, con le quali La Stella si è ben posizionata sui mercati e ha ricevuto nel corso degli anni clienti da parte degli amici-colleghi di altri caseifici, i quali, conoscendo la qualità del prodotto, la serietà dei proprietari e la differenziazione delle produzioni, hanno sempre indicato ai loro clienti il Caseificio La Stella come fornitore per i loro acquisti di latticini di vaccino. Si tratta dunque di una differenziazione nelle produzioni che ha permesso a La Stella di avere stabilità sul mercato e di ottenere la fidelizzazione dei clienti, grazie alla quale ha conquistato stabilità produttiva, commerciale ed economica.

La soddisfazione dei clienti è sempre stata una priorità nella mission del caseificio che, sin dall'inizio, ha attuato una politica di consegna giornaliera del prodotto attraverso la "tentata vendita", permettendo così ai clienti di rifornirsi di cosa quotidianamente gli occorresse senza dover ordinare quantitativi che poi non avrebbero venduto.

Uno dei punti di forza è stato anche quello di aver sempre avuto un rapporto diretto con i clienti, non filtrato da responsabili commerciali, bensì dall'incontro giornaliero, un incontro che genera fiducia, disponibilità, sicurezza: si diventa persone di famiglia, molto più che con un fratello - dice Mastroianni - con cui ci si vede a volte anche ogni tre mesi.

Un altro salto di qualità verso la fine degli anni '80 fu

quello di passare dalla contabilità manuale a quella informatizzata, ponendo l'azienda tra i pionieri di questo nuovo corso che permise una maggiore organizzazione e strutturazione dell'attività e l'allargamento dei mercati attraverso la fornitura a mense scolastiche e ospedali ma anche ad aziende importanti quali Olivetti, Siemens e tante altre che hanno sempre creduto nel caseificio.

Ma il decennio '80-'90 ha anche segnato una battuta di arresto per il problema di Cernobyl, che portò una forte riduzione dei consumi per circa sei mesi. In quegli anni Mastroianni ricopriva un ruolo di rappresentanza a livello regionale e nazionale dei casari della Campania, all'interno della Confartigianato P. M. I. e quell'esperienza durata circa dieci anni (fino al 1994) insieme al suo caro amico Ciro Benvenuto, uomo di grande professionalità, umiltà e carisma, lo portò in quel periodo molte volte a dialogare al Ministero dell'Agricoltura per cercare di risolvere i gravi problemi causati dal disastro "Cernobyl". Mastroianni con una palpabile emozione ci racconta che furono momenti duri e che gli incontri con l'allora Ministro dell'Agricoltura Pandolfi, videro esprimere l'immediatezza e la spontaneità della sua gioventù: "Il Ministro ci invitò a dire ai nostri casari di ritirare il latte dagli allevatori, di trasformarlo e stoccarlo in frigo, di non fermarci e di andare avanti, e comunque di accontentare gli allevatori, perché poi ci sarebbe stato pagato ed io quasi incredulo gli risposi: "Ministro, ma siamo sicuri? Ci pagherete poi? Non potremmo avere una carta scritta?" ed il Ministro, scioccato dalla mia illazione, mi rispose: ma lei si rende conto che sta parlando con il Governo della Repubblica Italiana? Certo, quelli di allora erano altri tempi, allora la parola data era valida quanto un istru-



In alto a sinistra: Pasquale Riello, cliente storico, Antonio Mastroianni e di seguito Raffaele De Pascale ragioniere del Caseificio fino all'inizio degli anni 90.

In basso: Casari al lavoro

2003

MONDO: Alle 3,30 del 28 settembre un black-out colpisce l'Italia: durerà circa 12 ore e sarà il più forte segnale d'allarme per la crisi delle fonti energetiche tradizionali, di cui l'Italia, essendone sprovvista, è assoggettata ai Paesi esteri.

ITALIA: Una grave crisi colpisce il nostro Paese: la produzione industriale tocca il livello più basso dall'agosto 1996.

AGRICOLTURA: Scoppia la rivolta degli allevatori italiani per le "quote latte": risulta evidente che i delegati nazionali al Parlamento Europeo non hanno saputo fare interpretare le reali necessità del Paese.

2004

MONDO: Il petrolio raggiunge il prezzo di 50 dollari al barile. Il 26 dicembre un violento terremoto e uno tsunami sconvolgono Sumatra e provocano lo spostamento dell'asse terrestre.

ITALIA: La RAI compie 50 anni.

AGRICOLTURA: Vengono introdotte l'indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari.

2005

MONDO: L'Unione Europea vieta la pubblicità al tabacco.

ITALIA: Muore Papa Giovanni Paolo II e viene eletto al soglio pontificio Joseph Ratzinger con il nome di Benedetto XVI.

AGRICOLTURA: L'agricoltura italiana sollecita il Governo a intervenire sugli andamenti anomali nelle filiere agroalimentari e ispira il concetto di "filiera corta".

mento (atto notarile). Ed infatti così fu! Mastroianni tornato dal Ministero scrisse una lettera a tutti i suoi associati, all'incirca 100 casari, indicando di raccogliere il latte dai propri allevatori e garantendo che il Ministero avrebbe poi pagato. Contattò i suoi allevatori, illustrandogli la situazione e chiedendogli ancora una volta di stringere “un patto di alleanza” con lui, quello di produrre il latte e di essere pagati solo al pagamento del Ministero. E così accadde, gli allevatori continuarono a produrre, i casari a trasformare e a non vendere, fino a quando dopo qualche mese arrivarono tutti i soldi dal Ministero e, subito, gli allevatori furono pagati, e ancora una volta quel patto fu rispettato.

1.4 Le evoluzioni e le svolte della Stella: dall'allargamento del mercato alla riduzione dei costi

“Il destino non è questione di fortuna; ma è questione di scelte. Non è qualcosa che va aspettato ma piuttosto qualcosa che deve essere raggiunto.” William Jennings Bryan

Evoluzioni e svolte che si sono avute in questi ultimi due decenni hanno portato ad un consolidamento dell'azienda e dell'attività, ad una crescita in termini tecnologici e di innovazione, svolte dovute anche ad incontri importanti e stimolanti come quelli con l'azienda Milky Lab di Modena e, in primis, con il suo proprietario Luciano Mucci: un incontro che si è trasformato in un grande rapporto di amicizia e di stimolo professionale, diventando insieme degli sperimentatori di qualità attraverso l'unione tra le competenze tecniche e pratiche e le tecnologie. Il decennio 1993-2003 come prima novità ha visto l'inserimento



in azienda di Michele Mastroianni, figlio del ragioniere Antonio, che già dall'età di 4-5 anni accompagnava di tanto in tanto il papà a raccogliere il latte ed era affascinato dal quel mondo rurale a cui, dopo gli studi ha deciso di dedicarsi completamente, rappresentando oggi il futuro dell'azienda. Michele, quando entrò in azienda, iniziò da subito a “fare la gavetta”, a capire come funzionava, ad andare la mattina in produzione a conoscere da vicino tutte le fasi di lavorazione ed il pomeriggio a studiare tutte le carte, le leggi, le normative. Non c'erano scuole che ti insegnavano a fare il casaro - racconta Michele - quindi tutta l'esperienza doveva venire dall'osservazione di chi praticava questo lavoro da più di vent'anni. Dopo alcuni anni di gavetta all'interno e, pian piano, all'esterno per meglio conoscere le esigenze dei clienti, i loro bisogni e le loro aspettative, ci si è concentrati sulla certificazione di qualità UNI EN ISO 9000 ottenuta dal CSQA di Thiene che era un Ente certificatore tra i più severi a livello europeo e che il Caseificio La Stella conseguì come prima azienda casearia campana nel lontano 1997. La volontà di arrivare a delle certificazioni



2006
MONDO: L'Italia è per la quarta volta Campione del Mondo di Calcio: è la rivalta sul primo scandalo di Calciopoli.
ITALIA: Il popolo italiano respinge il premierato, la devolution e il Senato federale della Repubblica.
AGRICOLTURA: In materia di allevamenti, il Decreto Legislativo n. 152 del 2006 introduce un sistema di agevolazioni amministrative fondato sulla quantità di peso totale degli animali allevati in base agli ettari di terreno a disposizione.

2007
MONDO: A Lisbona vengono dichiarate le nuove 7 meraviglie del mondo. Tra queste c'è il nostro Colosseo.
ITALIA: A Torino, un gravissimo incidente uccide sette operai delle acciaierie ThyssenKrupp.
AGRICOLTURA: Al fine di favorire il ricambio generazionale e lo sviluppo delle imprese giovanili nel settore agricolo ed agro-alimentare, la Legge Finanziaria iscrive presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il Fondo per lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile in agricoltura, avente una disponibilità di 10 milioni di euro all'anno fino al 2011.

2008
MONDO: L'ONU festeggia l'anno del Pianeta Terra con una serie di studi sulle scienze naturali e, nel contempo, celebra con la FAO l'Anno Internazionale della Patata, cibo povero per eccellenza e una delle possibili soluzione alla fame nei Paesi in via di sviluppo.
ITALIA: L'acqua alta a Venezia supera i 156 centimetri, mentre il prezzo del petrolio raggiunge per la prima volta i 100 dollari al barile.
AGRICOLTURA: La Regione Campania, recependo una norma nazionale, individua criteri per il riconoscimento dello status di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) e per l'attività di certificazione.

rientrava a pieno titolo, nella politica iniziata a partire dagli anni '90, di razionalizzazione delle risorse, di riorganizzazione delle attività e di riduzione dei costi. Attraverso la certificazione di qualità, il personale aveva il compito di scrivere passo dopo passo, tutte le azioni che andava compiendo. All'inizio è stato molto difficile far comprendere di dover indicare tutte le fasi in maniera precisa e scritta, non era così automatico da far rispettare ai dipendenti ma, pian piano, ci siamo riusciti - sottolinea Michele - questo ha permesso nel giro di pochi anni, un'ottimizzazione del lavoro, un incremento dei fatturati a partire dagli anni 2000, un monitoraggio continuo di tempi, sviluppi e fasi ed una riduzione delle ore di lavoro. Dal 1999, anno del mio matrimonio, una scelta obbligata fu quella di saltare un turno domenicale che divenne poi dopo alcune domeniche consuetudine; così, con questa migliore organizzazione, riducemmo i giorni di lavoro da 7 a 6. Per ottenere la certificazione di qualità tutti i dipendenti seguono una formazione continua e condividono tutte le iniziative messe in campo. Siamo passati da una riunione mensile - spiega Michele - con annesso rapporto di rendicontazione che si conservava proprio per il controllo della qualità e delle certificazioni, a riunioni quotidiane: tutte le mattine, tra le 9 e le 10 con i ragazzi della produzione e, tra le 12 e le 13 con i raccoglitori e i venditori; poi, durante la pausa caffè, ci si confronta, si discutono le varie problematiche, le varie novità. Non le formalizziamo tutte come una volta le riunioni, ma questo continuo confronto crea un grande spirito di gruppo e di appartenenza e, dalle osservazioni di tutti, la squadra cresce.

Altra evoluzione importante si ebbe a partire dal '93, da quando ebbe inizio la fase di riduzione dei costi di

produzione attraverso la riconversione a metano della centrale termica, il cuore dell'azienda, per poi dar vita a tutta una serie di ricerche di acquisto di nuovi macchinari per ottenere una tecnologia più raffinata e perseguire il risparmio energetico, fino ad arrivare oggi, nel 2013, all'introduzione dei pannelli solari, ovvero il punto più alto di questa fase dedicata alla riduzione dei costi e ad una gestione oculata. L'azienda ha inoltre conseguito la certificazione ISO 14.000 per la gestione ambientale, espressione di qualità. Tutte le azioni messe in campo hanno permesso di risparmiare sui costi di produzione, e di avere un'incidenza degli stessi sul costo del prezzo finito, uguale a quello di circa 10 anni fa, e questo è un ottimo risultato, come sottolinea Michele, per la nostra politica di contenimento dei costi. Tutto ciò è stato reso possibile grazie a meccanizzazione di avanguardia, elettronica introdotta nei sistemi di produzione, miglioramento delle tecnologie di trasformazione ma soprattutto grazie alla continua ricerca che facciamo nell'inventarci nuovi prodotti.

Per il miglioramento dei macchinari e delle tecnologie tappa molto importante è stata l'incontro nel 1998 con l'azienda Milky Lab e con il suo proprietario Luciano Mucci, che ormai è diventato oltre che un prezioso fornitore anche un grande amico. Con la Milky Lab si è instaurata una joint venture "alla meridionale" come la definisce Mastroianni, ovvero costituita da rapporti basati sulla stima e sulla fiducia reciproca che sono di gran lunga superiori ai contratti scritti ed ai joint venture firmati davanti a notai e siglati da documenti o società. Una joint venture con un'azienda il cui titolare ha fatto lo stesso percorso che ho fatto io nel 1974-75 - ci sottolinea il ragionier Antonio. An-



Interno Caseificio, particolari dei macchinari di lavorazione. In basso a destra: i pannelli solari, l'ultima tecnologia introdotta per la salvaguardia dell'ambiente e il risparmio energetico.

2009

MONDO: Sulle Dolomiti viene scoperto un nuovo esemplare di Genziana dal colore blu.

ITALIA: Ad Alessandria 6000 persone sono evacuate per lo straripamento degli affluenti del Po.

AGRICOLTURA: Dal 1° gennaio entrano in vigore le nuove direttive UE relative alla produzione, al controllo e all'etichettatura dei prodotti biologici.

2010

MONDO: È l'anno internazionale della Biodiversità, ma il Parlamento Europeo celebra anche l'Anno della lotta alla povertà e all'esclusione sociale.

ITALIA: La Legge di Stabilità, accusata di peggiorare la situazione in molti settori, è invece ben accolta dall'agricoltura perché prevede agevolazioni contributive pur non risolvendo l'annosa questione del "bonus gasolio".

AGRICOLTURA: Il Censimento Generale dell'Agricoltura evidenzia che il 99% delle aziende agricole è a conduzione familiare e che le donne sono manager nel 30,7% dei casi. I lavoratori stranieri impiegati nelle aziende agricole italiane sono 233 mila, di cui il 57,7% proviene da Paesi dell'Unione Europea, mentre il 42,3% da Paesi extra Ue. Il primato della produzione biologica va al Mezzogiorno, dove si trova il 63% delle aziende impegnate in questo tipo di attività. Associazioni.

che Luciano era infatti dipendente di un'azienda che produceva macchinari per caseifici, fin quando poi ha avviato la sua attività con sede a Modena. Possiamo dire che sviluppiamo tecnologie e know how in comune, ma senza interessi economici. La Milky Lab produce macchinari per caseifici ma, oltre alla vendita delle macchine, si occupa di mettere a punto la giusta tecnologia e, grazie a questo stretto rapporto tra Mucci e Mastroianni, negli anni si è dato vita a tante innovazioni e sperimentazioni, dalla progettazione di nuovi macchinari alla consulenza all'estero, dalla Russia alla Bulgaria, dal Brasile alla Cina fino alla nascita di un Caseificio La Stella in Australia, aperto da un cliente del caseificio, Claudio Bamonte che, con l'aiuto dei loro consigli e del tutoraggio sull'avviamento, ha iniziato a mettersi in gioco e a produrre latticini di qualità oltreoceano. Si tratta dunque di un connubio perfetto rappresentato da macchinari, sperimentazione di tecnologie ed esperienza di una vita di lavorazione diretta: questi gli ingredienti del rapporto di collaborazione tra il Caseificio La Stella e Milky Lab.

Questi anni hanno rappresentato anche l'allargamento dei mercati e l'apertura verso l'export. Il Caseificio La Stella ha da sempre puntato su un mercato locale, sia per una scelta etica di economia d'impresa, sia perché non aveva mai valutato la convenienza ad esportare. Poi, per puro caso, nel 2003, grazie ad un caseificio, amico-collega della Stella, i proprietari conobbero un importatore australiano, Claudio Bamonte, managing director della Quality Food Centre Services, distributore in esclusiva per l'Australia di marchi come Ferrero e Lete che, dopo una prova di due bancali, ha iniziato a fidarsi dell'azienda e fare ordinativi sempre più cospicui fino ad arrivare nel 2012 ad ordini di circa



450.000 euro annui. Per noi il mercato australiano è stato molto interessante - ci racconta Mastroianni - sia perché abbiamo lavorato su nuove sperimentazioni, quali quelle del congelamento, sia perché potevamo produrre in tempi morti i prodotti da dover poi spedire. Dopo l'Australia è stata la volta della Francia e di Londra grazie al nostro cliente Bianca la Bufala, che distribuisce il nostro prodotto, soprattutto fiordilatte per pizzerie, in tanti locali londinesi. Fino a qualche anno fa il mercato della Stella era per il 70% locale e per il 30% italiano, da quando invece è subentrato l'export il 20% della produzione è per l'export e l'80% per l'Italia, il cui 60% è sempre per il locale. Noi nasciamo da un piccolo caseificio artigianale - continua Mastroianni - e nonostante oggi abbiamo un impianto più industriale, il nostro lavoro si distacca ben poco da un caseificio artigianale, sia per i rapporti umani, perché non abbiamo mai scelto di vendere il nostro prodotto alla grande distribuzione, poiché non vogliamo avere rapporti con estranei, con persone che non siano i diretti interessati, sia per la grandissima varietà dei prodotti e per le piccole sfumature che riusciamo sempre a dare. La nostra vera evoluzione è che abbiamo un approccio e un'organizzazione fortemente industriale ma con una grande flessibilità artigianale e questo ci permette di continuare a crescere ed evolverci.



Il Caseificio La Stella esporta in Australia a Sydney, con copertura di vasta area intorno alla città stessa, tramite distributore molto ramificato Quality Centre Food; in Inghilterra a Londra, con copertura dell'intera città, tramite distributore Bianca la bufala; in Francia a Parigi, in alcuni ristoranti.

2011

MONDO: In Pakistan viene ucciso Osama Bin Laden e in Libia Mu'ammur Gheddafi: in entrambi i casi si tratta di operazioni americane.

ITALIA: Il 17 marzo ricorre il 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Il cuore dei festeggiamenti è a Torino, prima capitale italiana. Silvio Berlusconi si dimette da Premier.

AGRICOLTURA: La Commissione Agricoltura alla Camera vota la proposta di regolamento per una procedura comune, semplificata e abbreviata, per i prodotti con indicazione geografica o le specialità tradizionali.

2012

MONDO: Gli scienziati del CERN, a seguito degli esperimenti condotti nell'acceleratore di particelle annunciano ufficialmente di avere dimostrato la teoria del bosone di Higgs.

ITALIA: Si svolge a Torino il quinto incontro internazionale delle Comunità del Cibo organizzato da Slow Food: Terra Madre che, per la prima volta, è completamente aperto al pubblico e si fonde con il Salone Internazionale del Gusto.

AGRICOLTURA: L'Unione Europea discute il futuro della Politica Agricola Comunitaria, per la definizione della quale vengono ascoltati per la prima volta gli operatori del settore e le Associazioni.

2013

MONDO: Papa Benedetto XVI lascia il Pontificato: non accadeva che un Pontefice abdicasse dal 1294. Il Conclave nomina Papa Jorge Mario Bergoglio, il quale prende il nome di Francesco.

ITALIA: Le elezioni politiche non decretano "vincitori": nasce un Governo di unità nazionale con una maggioranza formata dai due principali partiti di centrodestra e centrosinistra e guidato da Enrico Letta.

AGRICOLTURA: Il Caseificio "La Stella" di Santa Maria Capua Vetere compie 40 anni e il 24 novembre li festeggia sotto tante buone stelle.

1.5 Sperimentatori di Qualità:

Qualità Chiara e Tonda

“L'osservazione è una scienza passiva, la sperimentazione attiva.” Claude Bernard

Qualità chiara e tonda è da anni lo slogan del Caseificio La Stella, poiché mette in evidenza la trasparenza e la verità di quello che si è sempre fatto da anni, la chiarezza e la sincerità che li ha sempre contraddistinti. Si è riusciti a raggiungere la qualità chiara e tonda passo dopo passo, attraverso vari passaggi, a partire dalla raccolta dalle stalle indenni, che oggi probabilmente può non significare nulla ma all'epoca era un'etichetta che non si potevano permettere in molti - ci racconta Mastroianni - noi l'abbiamo avuta con la certificazione già nel '98, mentre in media gli altri caseifici iniziarono ad ottenerla almeno 4-5 anni dopo, quando ormai poteva apparire una cosa scontata; possiamo dire che noi abbiamo anche fatto un pò da cavie. La stalla indenne è quella stalla che è indenne da brucellosi, tubercolosi, leucosi, diossina e simili secondo il controllo nazionale e le nostre verifiche. Il servizio “stalle indenni” garantisce la qualità del latte attraverso scrupolosi controlli di laboratorio ed il monitoraggio continuo, dalla mungitura alla trasformazione. Questo fa parte sempre della politica iniziata a fare “con i nostri allevatori negli anni '80 con i refrigeratori interni alla stalla” e, da allora, abbiamo iniziato a portare avanti il discorso della qualità interna, che pian piano si è perfezionato, sofisticato e migliorato di più verso la fine degli anni '90 fino a proseguire e sembrare un comportamento normale. Capita spesso che qualche nuovo allevatore dica ai nostri raccoglitori: “dincello 'o masto tuojo se vuole prendere il nostro latte” e allo-

ra il mio raccoglitore gli risponde: “dammi il certificato di stalla indenne, l'iscrizione a norma della 254/94 HACCP e tutta l'evoluzione normativa che c'è stata e, se hai anche qualche analisi del latte, dacci pure quella e poi ti do la risposta”. Chiarezza e qualità che si ottiene, dunque, partendo da un latte di qualità, usando tecnologie italiane, utilizzando maestranze di lungo corso italiane addestrate e formate nello stabilimento secondo i loro criteri di qualità e sicurezza alimentare. Tutto ciò può apparire come una proliferazione di paroloni ma per il ragioniere Mastroianni ha un altissimo significato: **“per me la qualità è una cosa seria**, non è un fatto pubblicitario; per me la qualità deve essere reale, tangibile e viene fuori dalla tecnologia all'avanguardia, dai sistemi di produzione, dalla cultura e formazione del personale addetto”. Il caseificio è in grado di dare sicurezza sui latticini in termini di igiene e freschezza, oltre che di conoscenza e rintracciabilità. Ogni singolo elemento, macchina, uomo, ingrediente è identificato, analizzato, riconosciuto. Sicurezza e affidabilità si ottengono attraverso la minimizzazione degli imprevisti e la tutela della salute umana, dell'etica sociale e dell'ambiente. Per ottenere una qualità chiara e tonda il caseificio da sempre raccoglie ogni mattina il latte fresco e avvia la trasformazione, consegnando ogni giorno prodotti, freschi di giornata, distribuiti tutti i giorni ai clienti, perché per il Caseificio La Stella la freschezza è una qualità fondamentale per i latticini ed è per questo motivo che si dedica grande impegno nel fornirli nel più breve tempo possibile dove e quando servono. Poi per le esigenze impreviste esiste il servizio di consegna lampo, attivo 24 ore su 24.

Sempre per raggiungere il massimo della qualità e



dell'integrità, già dal 2000 il Caseificio La Stella utilizza per i propri prodotti le confezioni in vaschetta, che assicurano l'igiene e l'integrità dei delicati latticini. Per ogni prodotto, si è sempre adottato l'imballo più adatto affinché si possa ottenere il massimo di praticità e pulizia nel trasporto e nella consegna. La scelta della vaschetta agli inizi del nuovo millennio fu comunque un salto nel buio, poiché la quasi totalità degli altri caseifici in quegli anni era ritornata alla confezione a ciuffetto usata da La Stella nei primi anni '80. Si optò per il packaging in vaschetta perché meglio rispecchiava il concetto di qualità chiara e tonda, che il caseificio ha sempre perseguito. Qualità "Tonda" perché il modo di conservazione della mozzarella nel bicchiere o nella vaschetta permetteva al latticino di non stressarsi, qualità "chiara" perché con la confezione in vaschetta trasparente si vede il prodotto e quindi la coerenza con quello che si è sempre professato. Forse all'epoca - ci racconta Mastroianni - fu una follia, perché mentre tutti andavano verso quel tipo di packa-



ging, noi scegliemmo quella che, secondo noi, sarebbe stata la confezione del futuro e, se all'inizio i clienti non erano molto convinti, oggi sono tutti soddisfatti delle nostre scelte e negli anni tanti altri caseifici si sono adeguati a questo confezionamento. La nostra qualità chiara e tonda è stata sempre ben percepita da amici-colleghi del nostro territorio, di Terra di Lavoro e della Campania Felix, che nell'arco di questi anni ci hanno permesso di allargare la nostra rete di vendita all'estero e che da anni sono in qualche modo i nostri migliori alleati, una specie di ufficio di segnalazione e ai quali ogni giorno diciamo grazie per la fiducia che ripongono in noi. Qualità "chiara e tonda" si evince anche dalla soddisfazione del cliente che rappresenta una delle priorità del Caseificio La Stella, la cui esperienza quarantennale consente di offrire una gamma di prodotti e di pezzature calibrate per rispondere ad ogni esigenza, dal delicato fiordilatte per le pizzerie alla cremosa, nuovo prodotto dell'azienda.

Rapporto di soddisfazione basato sulla costanza, su un giusto rapporto qualità prezzo e quanti-qualitativo e sul rapporto diretto e umano che ha sempre caratterizzato l'azienda che per scelta non si è mai rivolta alla grande distribuzione, ai grandi marchi, bensì sempre a piccole salumerie, pizzerie, ristoranti o supermercati a gestione familiare perché non si è mai voluto avere a che fare solo con i buyer o i direttori commerciali coi quali stabilire rapporti impersonali bensì dare priorità ai rapporti umani. Per il caseificio, in questi 40 anni di storia, è sempre stata importante la comunicazione e l'immagine, la crescita del proprio marchio e della sua affermazione sul mercato, a partire dal lontano 1973 con la realizzazione a cura di Mastroianni del primo logo, fino ad arrivare, dagli anni '90 in poi, a investire



i risparmi effettuati attraverso l'innovazione tecnologica e la politica di contenimento dei costi, in campagne di comunicazione che potessero fidelizzare ancor più i clienti e affermare l'immagine del caseificio. Campagne di comunicazione realizzate da uno stretto con-



fronto con la società che ormai da più di venti anni li segue, la ADV Sinopia di Caserta, con cui ormai c'è un forte legame di amicizia ed, in particolar modo, con uno dei titolari, Giovanni Esposito che, per il sig. Antonio ormai è quasi come un figlio.

1.6 A bordo di una Stella:

i nostri sogni e progetti futuri

“Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni.” Eleanor Roosevelt

“Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni”, ed è proprio questa la chiave di lettura di questa storia di successo, racchiusa nei primi 40 anni di attività di chi aveva un sogno, quello di “intraprendere”, di essere libero, di credere nelle proprie intuizioni. Ed è questo quello che 4 giovani nel 1973 hanno fatto: hanno creduto nei propri sogni

e li hanno portati avanti, anche se con un pizzico di incoscienza e follia, tipica della gioventù, con la voglia di guardare in alto, molto in alto fino a salire “a bordo di una stella” che ancora oggi, dopo quarant'anni, brilla sempre di più di luce propria, libera nel cielo. Quarant'anni di eventi e attività che sono il risultato della passione, della costanza, della follia, della sperimentazione, della ricerca, dell'innovazione e soprattutto della dedizione per il territorio locale.

Guardando verso il futuro - ci confessano Michele e suo padre - il nostro sogno sarebbe quello di riportare la Terra di Lavoro, la nostra Campania Felix a quella di un tempo, di valorizzare, rivalutare e riqualificare il nostro territorio, troppo maltrattato e denigrato. Sogniamo di far comprendere come alle spalle del nostro prodotto ci sia un territorio sano e pulito, costellato da tante aziende che vogliono portare avanti il loro lavoro e continuare a produrre un latte di qualità. Vorremmo attraverso l'evento del 24 novembre 2013, dare spazio alla civiltà del latte: da comunità rurale a filiera organizzata, puntare i riflettori sulla piccola industria, sull'artigianato locale, provocando una reazione nei cittadini, nei politici e in tutti quelli che possono aiutarci a cambiare il sistema.

Per il futuro dei prossimi anni, l'obiettivo è quello del consolidamento di ciò che è stato fatto fino ad oggi, sempre innovando e sperimentando nuove tecnologie ma sicuramente consolidando il fatturato, la clientela, i fornitori e questo secondo me - dice Mastroianni - sarebbe già un ottimo approccio, tenendo presente che noi, nonostante la crisi, non abbiamo mai attuato riduzione di personale. Anzi, nonostante la crisi dell'ultimo triennio, abbiamo anche assunto qualche giovane che ci sta dando grandi soddisfazioni



e ci aiuta a guardare avanti. Chiaramente a fianco al consolidamento, una piccola crescita non solo ci starebbe bene ma ci farebbe ben sperare, perché quello che abbiamo fatto nell'arco della nostra vita ci ha sempre dato nel tempo ricche soddisfazioni ottenendo e conservando il rispetto della clientela e dei fornitori. Abbiamo sempre cercato di migliorare la qualità del nostro prodotto finale e in questo prossimo futuro vediamo ancora diversificazione. Qualche idea già c'è e la stiamo sperimentando, siamo un laboratorio di ricerca continua, ogni giorno, confrontandoci tra noi e con tante altre persone, ce ne vengono delle nuove. Stiamo sperimentando nuovi tipi di confezioni, delle variabili migliorative su dei prodotti che già produciamo, che ci danno la possibilità di mantenere costante il nostro fatturato. Nel nostro futuro ci auguriamo di essere sempre uniti come oggi, con le stesse persone e con la curiosità che ci ha contraddistinto, con la voglia di lavorare il latte che ha sempre avuto nelle vene il nostro socio-casaro Pio Diglio, con la competenza tecnica e professionale ed il supporto di Michele Casuccio e la voglia di intraprendere e di guardare avanti di Calogero Casuccio.

Possiamo dire dunque di trovarci al cospetto di un gruppo di giovani imprenditori che oggi e per il futuro faranno ancora tanta strada insieme.

I GIOVANI E LA TERRA

Almeno mezzo milione di posti di lavoro. Non è una pubblicità politica ma la reale esigenza che in Europa avrebbero le aziende impiegate nell'agricoltura e nell'allevamento per garantirsi futuro e sviluppo. A denunciarlo è stata nel 2006 la Coldiretti nel corso di un seminario rivolto a giovani agricoltori europei. Inutile recriminare le vie attraverso le quali si è giunti al disinteresse verso agricoltura e allevamento che hanno fatto dell'uomo il *sapiens sapiens* che conosciamo. Tuttavia, non tutto è perduto. Sono sempre più numerosi infatti i giovani che, dopo gli studi, decidono di ritornare alla terra. Finito il tempo in cui chi aveva in tasca il *pezzo di carta* si sentiva pronto per un ufficio, scongiurando l'idea di un lavoro manuale che tanto aveva affaticato i suoi genitori, oggi si comprende con maggiore facilità che l'alienante catena di montaggio industriale non è l'unica risposta lavorativa possibile. Grazie al lavoro di associazioni, cooperative, sindacati ma soprattutto grazie agli insegnamenti di chi con i lavori della terra vive bene, sono sempre di più i ragazzi che vanno in campagna, sui monti e nelle aziende di trasformazione per apprendere un mestiere. Fino a oggi, i contributi pubblici per garantire affiancamento in agricoltura sono stati a dir poco carenti. Un recente sondaggio a cura di Coldiretti ha però dimostrato come l'agricoltura sia ritornata sul podio del successo, conquistando il terzo posto tra i possibili lavori imprenditoriali (dopo le immancabili costruzioni e industria). Nel nostro Paese esistono infatti 65.000 attività agricole condotte da vivaci membri della popolazione under-35 su un totale di 720.000 aziende agricole presenti. Stiamo dunque parlando di un dato che si aggira intorno al 9% e che, data la sua crescita costante, appare tutt'altro che sottovalutabile. Sarà forse colpa dell'imperante crisi del sistema economico-finanziario occidentale ma è impossibile non ricordare le parole dello studente statunitense diciannovenne Sam Levin, uno dei leader dello Youth Food Movement, il quale sostiene che **questa è la generazione che riconcilerà il genere umano con la terra.**



Salvatore Mezzullo, giovane allevatore





I NOSTRI COMPAGNI DI VIAGGIO

Il capitale delle relazioni

Compagni di viaggio, il capitale delle relazioni è il titolo di questa sezione della storia del Caseificio La Stella dove si testimoniano, attraverso interviste, parole, foto, messaggi, emozioni, tutte le relazioni umane che ruotano intorno all’azienda, tutte le persone che con il loro lavoro quotidiano e la loro tenacia hanno permesso di costruire una filiera ben organizzata.

Ed è per questo che abbiamo voluto intervistare tutti gli attori di questa storia, che hanno permesso attraverso il loro impegno, di crescere insieme e di consentire al Caseificio La Stella di festeggiare i suoi primi 40 anni, come un traguardo comune.

Incontreremo lungo queste pagine, le testimonianze e la storia dei tanti allevatori dell’area alifana e caiatina che da generazioni più o meno lontane portano avanti a “testa alta” i loro allevamenti, producendo “il buon latte” che La Stella da ben 40 anni raccoglie con puntualità sul territorio. Ci immergeremo nella lettura del racconto di tutta la squadra dei dipendenti, dai “raccoltori di latte” anelli di congiunzione tra gli allevatori e il caseificio, a tutto il “team della produzione”, dallo “staff interno” fino ad arrivare ai “distributori” immagine dell’azienda. Un vero capitale umano senza il quale non si potrebbe raccontare questa storia di successo.

In questo viaggio come non segnalare incontri importanti, di fornitori con i quali oltre ad aver instaurato un rapporto professionale, si sono creati rapporti di amicizia, di fiducia e sperimentazione che hanno permesso al caseificio di innovarsi e migliorarsi, sia nel campo delle tecnologie che in quello delle certificazioni ambientali e di produzione; la conquista di tanti clienti che negli anni hanno scelto con soddisfazione e consapevolezza i prodotti del caseificio.

Un viaggio durato ben 40 anni, che ha portato dei buoni frutti e che, siamo certi, tanti ancora ne porterà nella nostra Campania Felix.

2.1 I nostri allevatori: il presidio del territorio

“Ritrovarsi insieme è un inizio, restare insieme è un progresso, ma riuscire a lavorare insieme è un successo.” Henry Ford



- **ANGELILLO Antonio** - ALIFE
- **ANGELILLO Sisto** - ALIFE
- **APREDA Giovanna** - CASTEL CAMPAGNANO
- **APREDA Maria** - PIANA DI MONTE VERNA
- **AUDI Maria** - CASTEL CAMPAGNANO
- **AUDI Vittorio** - CASTEL CAMPAGNANO
- **AURIEMMA Marianna** - ALIFE
- **CAMMAROTA Anna** - CAIAZZO
- **CAMMAROTA Carmela** - CASTEL CAMPAGNANO
- **CAMMAROTA Giuseppina** - CAIAZZO
- **CAMMAROTA Luigia** - PIANA DI MONTE VERNA
- **CAMPAGNANO Pasquale** - CASTEL CAMPAGNANO
- **CASERTA Maddalena** - CASTEL DI SASSO
- **CIOMMIENTO Luigi** - LIMATOLA
- **CORNIELLO Giuseppe** - ALVIGNANO
- **CRISCIONE Raffaele** - VITULAZIO
- **CUNTI Sebastiano** - ALVIGNANO
- **CUSANO Stefano** - ALVIGNANO
- **D'ACCINDIO Giuseppe** - ALVIGNANO
- **DAMASCO Luigi** - ALIFE
- **D'ANGELO Maddalena** - CASTEL DI SASSO
- **DE FILIPPO Raffaele G.** - CAIAZZO
- **DELLE FEMINE Agostino** - PONTELATONE
- **ETTORRE Mario** - CASTEL MORRONE
- **FARINA Lorenzo** - PIANA DI MONTE VERNA
- **FASULO Salvatore** - ALVIGNANO
- **FAZZONE Filippo** - ALIFE
- **FERRAIUOLO Maurizio** - LIMATOLA
- **FIORILLO Antonio** - PIANA DI MONTE VERNA

Elenco allevatori

- **FRIELLO Cesare** - PIANA DI MONTE VERNA
- **GAUDIO Emilio** - ALIFE
- **GAUDIO Raffaele** - ALIFE
- **GENTILE Patrizia** - ALIFE
- **GIORDANO Carlo** - ALVIGNANO
- **GRECO Gaetano** - CAIAZZO
- **GUARNIERI Maria Grazia** - ALIFE
- **IADAVAIA Pietro** - ALIFE
- **MALLARDO Bruno** - ALIFE
- **MALLARDO Pietro** - ALIFE
- **MANERA Maria** - ALIFE
- **MAROTTA Nicola** - CASTEL CAMPAGNANO
- **MAROTTA Rafaele** - CASTEL CAMPAGNANO
- **MASTRANGELO Francesco** - ALIFE
- **MASTRANGELO Giuseppe** - ALIFE
- **MASTROIANNI Antonio** - PIANA DI MONTE VERNA
- **MASTROIANNI Felice** - CAIAZZO
- **MASTROIANNI Maria** - PIANA DI MONTE VERNA
- **MASTROLORENZO Rita** - ALIFE
- **MATARAZZO Antonietta** - CASTEL DI SASSO
- **MEZZULLO Concetta** - ALIFE
- **MINUTILLO Savino** - CAIAZZO
- **MIRTO Giovanni** - PONTELATONE
- **MIRTO Giovannina** - CAIAZZO
- **MONE Luigi** - CAIAZZO
- **MONGILLO Rita** - ALVIGNANO
- **MORELLI Pasquale** - ALIFE
- **PALMIERI Francesco** - ALIFE
- **PASCALE Angelo** - ALIFE
- **RAGOZZINO Antonio** - CASTEL DI SASSO
- **ROMANO Vincenzo** - LIMATOLA
- **ROSSI Luigi Antonio** - ALVIGNANO
- **SANTABARBARA Antonio** - ALVIGNANO
- **SANTABARBARA Domenico** - ALVIGNANO
- **SANTABARBARA Giulio** - PIANA DI MONTE VERNA
- **SANTABARBARA Luigi** - ALVIGNANO
- **SANTANGELO Carmela** - ALIFE
- **SAVASTANO Giuseppina** - DUGENTA
- **SCIROCCO Domenico** - PONTELATONE
- **SCIROCCO Giuseppe** - CASTEL DI SASSO
- **SCONCIA Angelina** - ALIFE
- **SIMONE Maria** - CAIAZZO
- **SIMONE Pasquale** - ALVIGNANO
- **SIMONELLI Alfonso** - ALIFE
- **SIMONELLI Luigi** - ALIFE
- **SORGENTE Concetta** - CASTEL DI SASSO
- **SORGENTE Pasquale** - CASTEL DI SASSO
- **TAMBORRELLI Claudio** - CASTEL DI SASSO
- **TEBANO Angelo** - CASTEL CAMPAGNANO
- **TEBANO Francesco** - CASTEL CAMPAGNANO
- **TEBANO Mario** - CASTEL CAMPAGNANO
- **TUOSTO Alfredo** - SANT AGATA DEI GOTI
- **TUOSTO Giovanni** - SANT AGATA DEI GOTI
- **VALENTINO Rodolfo** - PIANA DI MONTE VERNA
- **VANORE Maria** - ALIFE
- **VISCO Angelo** - ALVIGNANO
- **ZAMBELLA Rita** - ALVIGNANO
- **ZAMPOGNA Aldo** - ALIFE

2.1.1 La storia della tua azienda ed il tuo territorio



“Ci mancava l'Italia, ci mancava Alvignano.”

Noi avevamo 35 capi all'inizio del nostro allevamento, però ora che i figli si sono fatti grandi, siamo riusciti a crescerli con la nostra azienda, ne abbiamo solo 12, **perché senza non ci possiamo stare**. Noi ci siamo sposati ragazzi nel 1972 e siamo emigrati in America, dopo 8 anni siamo tornati a casa, **ci mancava l'Italia, ci mancava Alvignano**. Felici di essere tornati e di essere riusciti a costruire con i risparmi la nostra azienda.

Antonio Santabarbara e Raffaella Califano



“Questo è il mio lavoro e lo sarà per sempre.”

Io ho scelto dal '93 di continuare l'attività di mio padre. Lui è andato in pensione ed io ho deciso di non vendere tutto, perché **dopo tanti sacrifici non me la sentivo di abbandonare la sua attività** ed il lavoro di una vita.

Raffaele Marotta



“È da bambino che sono in azienda, perché ci si nasce dentro, ci si vive. Io ho fatto una scelta di vita, e sono orgoglioso del mio allevamento.”

Ho ereditato la mia azienda nel 2000, oggi ha una trentina di capi. La mia è un'azienda antica, esiste già dal 1960 ed insieme ad essa ho ereditato anche il raccoglitore del Caseificio La Stella, che non abbiamo mai abbandonato. Faccio questo lavoro sia perché i miei genitori hanno fatto sacrifici per metterla su, sia per passione, poiché questo è un lavoro che si fa per passione.

Filippo Mazzone

“Dal 1992 diamo il latte alla Stella, perché per noi lui è serio.”

La mia azienda è sorta nel 1990. Conferisco il latte al Caseificio La Stella perché mi trovo bene con il sig. re Mastroianni, fino ad oggi non abbiamo mai avuto nessun problema, è preciso con i pagamenti. Ora c'è mio figlio Salvatore che vuole continuare. Salvatore



ha 19 anni e da sempre mi aiuta nell'allevamento dei nostri 25 capi.

Concetta Mezzullo



“Noi ci troviamo in una delle piane più coltivabili, nella piana di Alife, zona dove gli animali sono sani, sono nutriti in zone pulite ed è per questo che il nostro latte è di qualità.”

Sono di Alife ho 48 anni e già negli anni '70 i miei genitori davano il latte alla Stella. Dal 1997 sono subentrato io, sono uno degli allevatori più antichi, che ha sempre conferito il latte alla Stella. Grazie alla precisione del Caseificio La Stella in tutti questi anni, anch'io ho deciso di continuare il lavoro dei

miei genitori anche se ho avuto la possibilità di andare a scuola. Il sig.re Mastroianni in tutti questi anni, ha portato i prodotti ad un certo livello e quindi ha portato anche il nostro latte ad un certo livello. Lui è riuscito a conseguire grandi risultati, noi abbiamo fornito un latte buono, con tutti i requisiti di pulizia e buone proteine e lui è stato molto bravo nella trasformazione.

Antonio Angelillo



“Ho cresciuto 7 figli grazie al latte delle mie vacche.”

La nostra azienda esiste da quando siamo nati, prima era di mio nonno Bartolomeo, nel 1901 è passata a mio padre Angelo Marotta, e nel 1959 quando mi sono sposato mio padre come regalo (così come aveva fatto con gli altri miei fratelli, eravamo in nove) mi ha dato due vaccarelle e da lì io ho avviato il mio allevamento che poi è arrivato a 40 vaccarelle, grazie a loro sono riuscito a fare tre sposalizi negli anni passati. Oggi forse sarebbe difficile farlo, perché è aumentato tutto.

Ernesto Marotta

Io sono un giovane imprenditore di Alife, alle falde del Matese. La piana Alifana che in Campania è



“Dire di produrre il latte nella zona alifana è un vanto per noi, le nostre sono terre incontaminate.”

conosciuta da tutti, dove c'è un clima perfetto, dove ci sono prodotti non solo lattiero caseari, ma anche ortofrutticoli, che vengono esportati un pò dappertutto.

Sisto Angelillo



“Il Caseificio la Stella è grande. Sono persone umili ed unici.”

Il Caseificio La Stella è la serietà prima di tutto, la nostra azienda è nata quando è nato il caseificio. Il sig.re Mastroianni veniva a prendere il latte da mio padre, quindi io lo conosco da sempre. Per un periodo siamo stati fermi senza allevamento, ma la casa senza gli animali era vuota ci mancava qualcosa, poi mia moglie ha deciso di ripartire per pura passione,

nel 2006 ha preso le redini in mano ed ora ha 4 capi di ottima razza che producono trenta litri ognuno. Ci mancavano non solo gli animali, ma anche il legame con il caseificio, il non portare loro il latte.

Maria Manera e Alessandro Di Caprio



“Siamo stati sempre contenti del nostro lavoro e di quello che abbiamo realizzato.”

Sono nato nel 1936, nel 1955 ero in Venezuela, quando sono tornato nel '59 mi sono sposato e dal '59 fino ad oggi sono sempre stato allevatore. Sono contento dell'attività che ho svolto insieme alla buonanima di mia moglie.

Pietro Simonelli e Alfonso il figlio

“È da dieci anni che lavoro con il Caseificio La Stella, il nostro rapporto è basato sulla serietà e sulla puntualità, sia da parte mia che da parte loro.”

Abbiamo l'azienda a Vitulazio, prima era di mio padre e poi a 13 anni sono subentrato io. Prima lavoravo come disegnatore meccanico, poi mi sono licenziato, poiché ho scelto di fare l'imprenditore agricolo

ed oggi ho 50 capi. Anche il nome Caseificio La Stella mi è simpatico, la stella è un qualcosa che luccica, che brilla, che porta positività e a me sin dall'inizio mi è sempre piaciuto.

Raffaele Criscione

2.1.2 Com'è il tuo rapporto con il Caseificio?

“Spesso le idee si accendono una con l'altra, come scintille elettriche.” Engels

“Dalla collaborazione con il Caseificio La Stella si può dire che l'unione fa la forza.”

Felice Mastroianni

“Il Caseificio La Stella è preciso, paga un giorno prima e mai dopo.”

Ogni 20 del mese paga, domenica era venti e nonostante ciò è arrivato l'assegno. Altri tagliano e non pagano.

Pietro Simonelli



Giuseppe Corniello

“Da che stò a da' il latte a' la Stella stò a piglià i soldi, prima no.”



“Il rapporto è soddisfacente, e noi ci impegniamo molto per dargli un latte di qualità.”

Sai che ogni mese, il venti ti danno l'assegno e quindi anche noi possiamo permetterci di fare gli ordini per il mangime e per tutto quello che occorre.

Patrizia Gentile e Giuseppe Martino



“La forza del Caseificio è la passione con cui lavorano, sono persone eccezionali.”

Forniamo il latte al Caseificio da oltre 30 anni, ci siamo trovati sempre bene, noi con loro e loro con noi, perché noi il latte lo facciamo con attenzione e loro sono precisi con i pagamenti.

Francesco Tebano



“Quando vai in banca e dai un assegno della Stella è garanzia.”

Serietà, tranquillità, il rapporto di fiducia che si è creato. Non cambierò mai il caseificio poiché mi fido. Forse se non ci fosse stato sul nostro territorio La Stella avrei chiuso, la mia azienda è piccolina, ma la costanza dei loro pagamenti, mi garantisce una certezza in più, questo mi permette anche di investire, di crescere.

Pietro Iadevaia

“Conosciamo il Caseificio da tanti anni e non lo cambieremo mai, loro sono precisi.”

Ci sono altri miei amici allevatori che il latte lo danno da un'altra parte ma devono avere tanti di quei soldi arretrati che non so come fanno ad andare avanti.

Ettore Mario

“Noi non lasceremo mai il Caseificio per noi lavorare con loro è come un patto di qualità.”



Il rapporto con il Caseificio dura ormai da ben più di 15 anni, non abbiamo mai avuto problemi. Loro fanno i loro controlli, se risulta tutto in regola e tu lavori come ti consigliano per avere una buona qualità tutto procede bene.

Carmela Santangelo e Alfonso Mazzullo

2.1.3 Quali sono le parole chiave per descrivere il Caseificio?

“La grandezza dell'uomo si misura in base a quel che cerca e all'insistenza con cui egli resta alla ricerca.” Heidegger



“Lealtà, concretezza, fiducia.”

Un'idea sulla chiave di successo del Caseificio me la sono fatta ed è da legare alla personalità del signor Antonio. Lui conosce bene le realtà con le quali e nelle quali opera, dal prodotto primario fino alla tavola del consumatore, e proprio in virtù di questo, è riuscito a concretizzare quel discorso di filiera che dovrebbe contraddistinguere il nostro settore, dove tutti dall'operatore primario fino al consumatore dovrebbero lavorare per un'unità d'intenti. Invece io denoto che in molti casi non è così. Nel caso di Tonino Mastroianni si è concretizzato invece questo discorso di filiera al punto che **il Caseificio La Stella è diventato una certezza che da sicurezza a tutto il comparto.** E nonostante non esista una filiera chiusa interna, lui è riuscito a chiudere la filiera come se l'allevamento fosse il suo.

Luigi Isabella



“Disponibilità”

Abbiamo sempre la possibilità di parlare di confronti, non solo con il raccoglitore ma anche con il sig. re Mastroianni.

Aldo Zampogna

“La serietà è il valore aggiunto del rapporto con il Caseificio La Stella.”

Credo che il caseificio rappresenti anche per il territorio un buon punto di riferimento per i giovani che si vogliono avviare in questo settore. Mi sento di appartenere ad una comunità. Il sig.re Mastroianni ed anche i figli sono dei signori. Se miglioriamo noi migliorano anche loro, migliore è la materia prima, migliore è il prodotto finito.

Pasquale Sorgente

“Mi sono sempre fidato della loro serietà.”

Il Caseificio è sempre stato serio.

Raffaele Marotta

“Antonio Mastroianni è un uomo esatto.”

Un uomo preciso, con lui l'assegno è sempre arrivato. Ho disdetto quelli a cui fornivo prima, non mi fidavo più, invece il Caseificio La Stella non lo cambierei mai.

Gaetano Greco

“La chiave del successo è la loro precisione.”

Il loro valore aggiunto è il rapporto di serietà reciproca ed è un rapporto costante che per me è un gran pregio.

Pasquale Campagnano

“Puntuale in tutto.”

Puntuale nei pagamenti, puntuale nella raccolta, nelle analisi sull'azienda.

Giovanni Mirto



“Serietà, puntualità e familiarità.”

Le banche sono meravigliate di come il giorno 20 verso l’assegno con una puntualità maggiore di un dipendente. Io ho un assegno fisso ma con la libertà di un imprenditore.

Luigi Antonio Rossi

“Il valore aggiunto è il rapporto diretto.”

Sono persone, semplici, umili e noi dalla semplicità e dall’umiltà possiamo imparare tante cose.

Sisto Angelillo

“Serietà, puntualità e rapporto umano.”

Maria Apreda e Antonio Cammarota

“Il Caseificio è serio e preciso.”

Non ci sono cose non buone, altrimenti il rapporto sarebbe cessato.

Angelo Tebano

2.1.4 Aneddoti, eventi, curiosità ed esperienze che ti ricordi di questi anni

“Meno male i miei animali sono tutti vivi e stanno bene, così a fine mese Mastroianni ci paga e abbiamo la gratificazione per il nostro lavoro.”

Questo dico la mattina quando apro la stalla, queste sono per me le cose belle.

Concetta Mezzullo



“Il Sig.re Mastroianni risolve sempre i nostri problemi, ci si confronta, ci viene incontro.”

Non potrò mai dimenticare un episodio di 11 anni fa. Eravamo in viaggio di nozze, in giro un pò per tutta Italia, e all’improvviso ci chiama mia mamma per avvertirci che c’era stato un problema di bassa resa, con un latte di scarse proteine. Noi ci preoccupammo, ma il sig.re Mastroianni, comunque ce lo pagò anche se la resa in quel caso fu minore.

Francesca Rossi

Un episodio che non dimenticherò mai, risale ad un bel pò di anni fa, quando scoppiò il problema della diossina. Il Caseificio La Stella si accollò tante responsabilità, veniva comunque a ritirare il nostro

latte, e non ci ha mai scaricato addosso il problema. Non ci ha mai fatto neanche in quel periodo detrazioni ed appena ci ha potuto pagare, senza farci aspettare, ha subito saldato i suoi conti.

Filippo Mazzone

Un episodio che non dimenticherò mai è quando si è sposato suo figlio Michele, una settimana prima arrivò il trasportatore con un assegno tra le mani, e allora noi dicemmo: ma non è il venti? Ma il sig.re Mastroianni, poiché la settimana successiva era impegnato con il matrimonio e non voleva ritardare neanche di un giorno, il pagamento lo aveva anticipato.

Maria Manera e Alessandro Di Caprio

2.1.5 Come vedi il futuro della tua azienda?

“Davanti a noi stanno cose migliori di quelle che ci siamo lasciati alle spalle” Clive Staples Lewis

“Il futuro dell’azienda oggi è un pò buio, ma la speranza di ricrescita c’è sempre.”

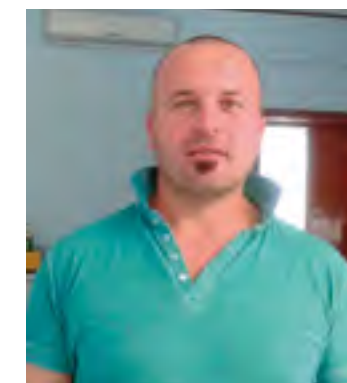
Aldo Zampogna



“Noi siamo dentro questo mondo e c’è di fondo, una grande passione.”

Non cambierei mai il mio lavoro, anche se è duro e ha una media di 12 ore al giorno. Oggi è dura andare avanti, ma il mio lavoro mi piace e cerco sempre di migliorare, di ingrandirmi, di crescere.

Marco Mastrangelo



“I progetti futuri per me sono già reali.”

Ho avviato un’altra azienda bufalina con circa 100 capi. Mio padre ha cercato di farmi cambiare mestiere, ma non ci è riuscito, mi piace il mio lavoro e non lo cambierò mai.

Antonio Morelli

“Mi piacerebbe diversificare l’attività, facendo fattoria didattica o sviluppando altri filoni legati al lavoro della terra.”

Mi piace tantissimo il mio lavoro e se potessi tornare indietro lo rifarei, farei di nuovo l’allevatore. Se in futuro mio figlio Giuseppe mi seguirà, ho in mente nuovi progetti.

Luigi Antonio Rossi

“Se guardo al futuro penso alle tante difficoltà.”

A fronte di questo ci sono anche le cose positive quan-

do la mucca fa un litro di latte in più, quando il raccolto viene bene e in più la soddisfazione che ti da questo lavoro.

Giovanni Mirto



“Vorrei fare tutta la vita l'allevatore, è da piccolo che sono dentro questa realtà e mi piace.”

Ho 19 anni voglio continuare questa attività. Mi auguro in futuro di ingrandire il mio allevamento.

Salvatore Mazzullo

2.1.6 Un augurio al Caseificio la Stella per i 40 anni di attività

“Soltanto l'ardente pazienza porterà al raggiungimento di una splendida felicità.” Pablo Neruda

“Gli auguriamo di andare avanti per altri 80 anni e più.”

Antonio Santabarbara e Raffaella Califano

“Il futuro lo vedo luminoso come una stella, perché c'è e ci sarà continuità grazie a Michele.”

Luigi Isabella

“Ci sentiamo parte di questa crescita, e siamo felici dei successi del Caseificio.”

Aldo Zampogna

“Gli faccio un grande augurio, perché nella provincia di Caserta è il miglior Caseificio per serietà nei pagamenti.”

Pietro Simonelli

“L'augurio è di comportarsi sempre bene, perché avere questa certezza mi stimola ad andare avanti.”

Mario Ettore

“Gli auguro tutto il bene del mondo, il sig.re Mastroianni è un uomo esatto e si merita ogni bene.”

Gaetano Greco

“Un augurio per altri 1000 anni, che campasse e c'facesse campà pure a noi.”

Ci ha aiutato sempre, anche quando qualche volta abbiamo superato la quota, ci ha dato consigli su come fare, ci ha seguito.

Angela Di Fonzo

“Gli auguro che così come hanno compiuto 40 anni di attività, ne compiano altri 150 e più.”

Raffaele Criscione

“Il nostro augurio è di continuare così. È un'azienda seria e determinata, ce ne vorrebbero tante altre così sul territorio.”

Maria Vanone

2.1.7 I giovani e la terra

“Noi siamo la generazione che riconcilerà il genere umano con la terra.” Sam Levin



“Ad un giovane che ha il terreno di famiglia consiglieri di andare avanti.”

La situazione migliorerà, bisogna sperare di uscire tutti da questa crisi.

Savino Minutillo

“Oggi ad un giovane consiglieri di fare questo lavoro.”

Molti giovani vanno al Nord, guadagnano uno stipendio di 1500 euro, ma ne pagano 1000 di spese, quindi comunque non vivono in ricchezza. Almeno

con una propria attività si è liberi e poi la terra regala tante soddisfazioni.

Luigi Antonio Rossi

“Penso che sia molto importante che i giovani entrino in agricoltura, perché porterebbero innovazione.”

Direi comunque ai giovani di studiare, ma per principio direi poi di lavorare nella terra, anche dopo aver studiato così da poter riuscire a sviluppare ancora meglio e diversificare. Ci sono dei ragazzi che ho conosciuto tramite mio figlio, che producono e vendono via internet prodotti ortofrutticoli facendo poi le consegne a gruppi di acquisto.

Felice Mastroianni

“Per i giovani: ci devi nascere, lo devi sentire dentro se vuoi fare l'allevatore.”

Antonio Morelli

“Il messaggio che io do ai giovani è di non scappare dal nostro territorio, esso è ancora sano e incontaminato e si possono realizzare moltissime cose.”

Bisogna sempre avere fiducia, io sono convinto che ci sarà un ritorno al passato e soprattutto un ritorno alla terra. Molti dicono andiamo all'estero, ma fuori non è tutt'oro quello che luccica, anche fuori ci sono le difficoltà ed è meglio credere nella propria terra di origine.

Sisto Angelillo



“Lavoro e vivo libero nella mia terra.”

Carlo Giordano

“I giovani devono fare con la loro testa, se hanno passione per la terra si possono dedicare.”

Francesco Tebano

“Per come vedo il mondo oggi, per avere la certezza di vivere bene, di mangiare e avere aria pura, io consiglierei ai giovani di tornare alla terra.”

Raffaella Califano



Francesco Mastrangelo e Sebastiano Cunti

2.2 Il nostro capitale umano: i dipendenti

“Un gruppo di persone che condivide un obiettivo comune può raggiungere l'impossibile.” Anonimo

Chi entra in contatto con il Caseificio La Stella viene contagiato dalla “malattia del lavoro” e non si ricorda più se è sabato o se è domenica. Così è accaduto per tutto il gruppo dei dipendenti del caseificio, che ormai sono una squadra compatta, una famiglia allargata e tutti insieme sono i fautori dello sviluppo aziendale, ognuno con la propria parte ed ognuno con la propria dedizione. A tutti i dipendenti il ragionier Mastroianni e suo figlio Michele e tutti i soci vogliono dire grazie. Un grazie profondo che scaturisce da un rapporto di condivisione giornaliera di gioie ma anche di problemi, di costante e tenace lavoro ma anche di tante soddisfazioni.

I nostri dipendenti sono il riflesso dei nostri volti, sono l'immagine dell'azienda ed è grazie alla loro collaborazione a 360° se il Caseificio La Stella è cresciuto negli anni e continua a rappresentare una realtà stimata e ben voluta dal territorio, dagli allevatori e dai clienti. Noi, questo gruppo di dipendenti lo abbiamo voluto intervistare, abbiamo voluto raccogliere le loro testimonianze, le loro emozioni ed il loro augurio per l'azienda.

I raccoglitori: il ruolo di mediatori

“Con il caseificio mi sono trovato sempre bene, questo lavoro mi da stabilità.”

Sono più di 10 anni che lavoro al Caseificio, da quando ne avevo 18. Faccio il raccoglitore nella zona di Castel Campagnano, Limatola, Sant'Agata dei Goti. Vado alle 7,00 di mattina dagli allevatori, poi porto il latte al caseificio verso le 10,30-11,00 e dopo registriamo le fatture del latte raccolto. Tutti i giorni

i dipendenti

• BRUNO Sandro	• MAROTTA Nicola
• CARUSO Antonio	• MINGIONE Gennaro
• CEPPARULO Gerardo	• PAPALE Luigi
• D'AGOSTINO Claudio	• PONSILLO Antonietta
• DI RAUSO S. Giacomo	• RUSSO Antonio
• ETTORE Fabio Domenico	• SALZILLO Alfonso
• GAGLIARDI Mario	• VALENTINO Alessio
• GELOSO Nicola	• VALENTINO Rodolfo
• GHIRO Vito	• VARRECCHIA Giuseppe
• GRAVANTE Pasquale	• VENTRIGLIA Pasquale
• GRECO Francesco	• VERRILLO Marco
• LANDI Felice	• VERRILLO Giuseppe
• MARESCA Michele	• ZULLO Nicolino

ci confrontiamo. Ho iniziato a lavorare al caseificio perché mio padre ha sempre lavorato per loro come raccoglitore e quando papà è andato via sono subentrato io, perché da quando ero piccolino questo era il mio sogno. Quando il sabato e la domenica era festa a scuola, mentre i miei amici andavano in giro a divertirsi o a giocare, io andavo con papà a raccogliere il latte, questo ero il mio divertimento, mi appassionava questo mestiere e poi sempre di più fin quando ho iniziato anch'io il mio rapporto con il Caseificio La Stella.

Noi raccoglitori viviamo un doppio rapporto, con gli allevatori e con il caseificio. Siamo un pò l'anello di congiunzione tra gli allevatori, che incontro tutti i giorni e che quotidianamente mi mettono al corrente dei loro problemi e che sono sempre sotto il mio controllo per la qualità del latte, che in caso non rispecchi tutti i requisiti non viene ritirato dall'azienda. Ho un ruolo di controllo e di mediazione. Cerco di svolgere al meglio il mio lavoro ascoltando gli allevatori e proponendo l'aiuto del sig.re Mastroianni per qualsiasi problema da risolvere, anche se la situazione di oggi non è facile, i costi delle materie prime sono molto alti, tra mangimi, gasolio e costi della terra. Una soluzione forse potrebbe essere o qualche cent in più o una riduzione delle materie prime per l'allevamento, i mangimi secondo me dovrebbero scendere di prezzo. Sono felice per i 40 anni del caseificio, per me rappresenta una parte della mia storia di famiglia, l'augurio che voglio fare è quello di continuare così, mi auguro che vada sempre meglio e possa continuare ad essere per sempre il mio lavoro.

Giuseppe Varrecchia

“Per me il caseificio è come una seconda famiglia e il sig.re Mastroianni come un secondo padre, auguro a tutti di avere un datore di lavoro come lui.”

Praticamente io nel caseificio ci sono nato, venivo già da quando avevo sei anni, perché prima ci lavorava mio padre Valentino Domenico, sempre come raccoglitore, e dal 1984 ci lavoro io ed anche mio fratello Rodolfo. Io copro la zona di raccolta del latte di Alife, Alvernano, Dragoni, Caiazzo e suppergiù su una cinquantina di aziende. Il mio è un ruolo di mediazione, per chi non lo ha mai fatto è difficile, si deve avere un ruolo di frizione tra i fornitori ed il caseificio. Io cerco comunque di risolvere i problemi, di aiutare e consigliare sempre gli allevatori. Il sig.re Mastroianni in 40 anni è sempre venuto incontro alle nostre esigenze, ha sempre cercato di risolvere qualsiasi tipo di problema con il confronto e la disponibilità. Voglio ringraziare mio padre perché ci ha lasciato questa grande eredità “il suo lavoro” e i suoi insegnamenti, e se i miei figli, a cui sto insegnando tutto, sia il lavoro della terra sia dell'allevamento vorranno un domani scegliere questo mestiere, ne sarò ben felice.

Alessio Valentino

Il team della produzione

“La Stella è per me il caseificio più serio che c'è, perché ci sono tanti controlli, dal latte al regolamento sulla lavorazione.”

Lavoro al caseificio da 32 anni, e ne sono entrato all'età di 19 appena diplomato come perito agrario. Oggi sono addetto al trattamento e al coagulo del latte: lo scarico, lo pastorizzo, lo coagulo e lo analizzo.

Mio padre consegnava il latte alla Stella, e quando io mi diplomai, avevano appena costruito il nuovo caseificio, avevano bisogno di un tecnico e mio padre mi presentò, gli piacqui e da allora iniziai a lavorare con loro. Il Caseificio La Stella è per me il caseificio più serio che c'è, perché ci sono tanti controlli, a partire dal latte, al regolamento sulla lavorazione, ci sono regole da rispettare, seguiamo tanti corsi di formazione per l'aggiornamento e il miglioramento, ci sono continui incontri con il sig.re Mastroianni per confrontarci quotidianamente e vengono spesso tecnici in azienda per sperimentare fermenti e altre innovazioni. Il caseificio è serio in tutti i campi e vengo con piacere a lavorare. Il mio augurio è di continuare sempre così, di continuare a crescere sempre tutti insieme.

Simeone Giacomo Di Rauso

Trattamento e coagulo del latte

“È un caseificio efficiente, all'avanguardia, si aggiorna sempre e noi con loro. Facciamo tanti corsi di formazione.”

Sono ben 26 anni che lavoro al caseificio come casaro, ed ho iniziato appena diciottenne, imparando via via i segreti del mestiere. Mi piace fare il mio lavoro, nella trasformazione del latte si vedono le varie fasi di lavorazione e la creazione di tanti prodotti. Il sapere che quello che noi produciamo sarà gustato da tanti bambini, famiglie, anziani mi rende felice e mi fa sentire utile. Il Caseificio La Stella per me è tutto, mi ha dato tutto e non posso dire altro che bene. Il nostro futuro lo vedo, nonostante la crisi, abbastanza sicuro, perché grazie alla nostra qualità e alla diversificazione dei nostri prodotti comunque riusciamo a difenderci



bene. Auguro di cuore di festeggiare insieme minimo altri 40 anni di successi e di andare in pensione con loro.

Luigi Papale, casaro

“Il caseificio ha un'organizzazione perfetta, è sinonimo di qualità, perciò sono 40 anni che si va avanti, perché il cliente trova buono il nostro prodotto e continua a sceglierlo.”

Lavoro al caseificio dal 1975, cercavo lavoro e il sig.re Mastroianni mi ha dato l'opportunità di fare il casaro. Prima lavoravo in marina, ma avendo deciso di sposarmi e mettere su famiglia, scelsi di fermarmi e di trovare un lavoro stabile sulla terraferma. Ho iniziato all'età di 21 anni, siamo quasi nati insieme e loro mi hanno insegnato tutto, e pian piano ho imparato il mio lavoro grazie al casaro Pio Diglio e al sig.re Antonio. Per me oltre ad essere stato un datore di lavoro il signor Antonio è stato come un fratello, abbiamo

fatto quasi tutto insieme ci conosciamo da una vita. **La forza e il successo, sono il risultato della materia prima di qualità, dell'impegno degli operai e della coesione che c'è tra di noi.** A Michele voglio fare un augurio per il futuro perché è in gamba, il futuro sarà nelle sue mani. Vorrei ringraziare anche il mio maestro, il casaro Pio Diglio, che con tanta pazienza e umiltà mi ha fatto diventare un buon casaro.

Antonio Caruso, capo casaro

“Il nostro prodotto è eccellente, perchè fatto con un latte buono, che sostiene il territorio. Un latte preso nelle zone ricche di verde ed incontaminate di Alife, Alvignano, Caiazzo.”

Sono tre anni che lavoro al caseificio ma li conosco sin da piccolo, nel caseificio faccio un pò il jolly, ho imparato un pò di tutto, dalla trasformazione, alla salamoia, al confezionamento. In particolar modo comunque mi occupo di spedizioni. Sono diplomato in meccanica ma poi non ho trovato lavoro nel mio campo e ho avuto questa opportunità e piano piano ho imparato a lavorare in questo settore, ho imparato guardando, osservando. **A me piace molto lavorare qui, perché per me è come una famiglia e sono in ottimi rapporti con tutti.** Mi sento di dire grazie al sig.re Antonio e a Michele perché loro mi hanno spinto a lavorare anche all'interno del caseificio e ad imparare nuove mansioni concedendomi fiducia e permettendomi di acquisire le competenze per la trasformazione. Auguro una crescita giorno per giorno con tanti nuovi successi al caseificio e tra 30 anni chi sa che anch'io non cresca nella società.

Nicola Geloso, jolly

“Sono onorato di far parte di questa squadra.”

Sono circa 10 anni che lavoro al caseificio, dall'età di 21 anni, sono diplomato alla scuola agraria e da grande avrei voluto fare il veterinario, però per studiare e mantenermi all'università non era facile e quindi ho scelto di andare a lavorare. Il trasportatore del latte, che veniva a ritirare dai miei genitori, i quali sono allevatori, mi ha presentato al caseificio. All'inizio aiutavo nel caseificio, beccavo le scamorze e poi piano piano il vecchio casaro Pio Diglio, mi ha insegnato un pò tutto. Ora lavoro all'incarto. **Il caseificio è un'azienda organizzata, che va sempre avanti che non fallisce mai, è un'azienda di successo.** La parola chiave per descriverlo è **rispetto**, se si fa qualche sbaglio non si è mai richiamati in maniera sgarbata, o in maniera esagerata ma si ragiona e si capisce come migliorare e questo per me vuol dire applicare il rispetto. Questo lavoro mi piace, mi diverto e mi soddisfa. Voglio fare un grande ringraziamento a quest'azienda che riesce ancora ad andare avanti in maniera brillante anche con la crisi che c'è. Gli vorrei dire grazie per il rispetto e l'educazione che hanno per me e non dimenticherò mai il giorno, dopo un solo mese di prova, in cui mi hanno comunicato di essere stato assunto, anche questo per me ha rappresentato un'espressione di grande serietà.

Fabio Domenico Ettore,
addetto all'incarto e confezionamento

“Il signor Mastroianni oltre ad essere un grande imprenditore è una persona seria, umana.”

Sono circa sette anni che lavoro al caseificio, il sig.re



Mastroianni mi fa cambiare spesso manzione, dalle macchine incartatrici, all'affumicatura e alle spedizioni. Fino al 2006 ero un programmatore per telai per maglieria, poi i cinesi ci hanno invaso, e quindi l'azienda per cui lavoravo che si trova a Limatola ha ridotto il personale ed io sono stato licenziato. Grazie ad un amico sono stato indirizzato al caseificio, e pian piano grazie ai miei colleghi ho imparato e dopo soli due mesi sono stato subito assunto e ho avuto un contratto a tempo indeterminato. Questo per me è segno di serietà. Sicuramente del Caseificio La Stella ne parlerò sempre benissimo, rappresenta uno dei caseifici più rinomati in zona, per i nostri prodotti genuini, per la grande capacità imprenditoriale e per la puntualità dei pagamenti degli stipendi. In più **il signor Mastroianni ha degli ottimi collaboratori, il figlio, la moglie e tutti insieme siamo una bella squadra.** Per me il rapporto di lavoro con il caseificio è un rapporto familiare, non c'è quel rapporto di distanza tra operaio e datore di lavoro, e questo porta anche a lavorare meglio, è un rapporto meraviglioso, stupendo. Al sig.re Antonio auguro di essere il nostro datore di lavoro per altri 100 anni.

Claudio D'Agostino, dai tessuti al caseificio

“La nostra forza è l'organizzazione, i controlli, il rapporto qualità-prezzo, il rispetto dei clienti e dei dipendenti.”

Lavoro al caseificio da 7 anni, e mi occupo dell'affumicatura delle provole e dei caciocavalli e dell'incarto. Lavoro qui dall'età di 34 anni. Da piccolo facevo il meccanico, dopo sposato ho aperto con mia moglie un negozio di frutta, dopo un pò di tempo mi sono reso conto che non andava bene e ho chiuso. Poi

conobbi il caseificio e dopo 5-6 mesi di prova con un contratto a tempo determinato, fui assunto definitivamente a tempo indeterminato. Il mio rapporto con il caseificio è buono, mi trovo bene sia con il padre sia con il figlio e siamo un bel gruppo. **I nostri prodotti sono buoni, il latte è preso da zone sane come quella del Matese, dell'area caiatina e quindi i clienti ci scelgono per la qualità del nostro prodotto.** Auguro loro ancora tanti anni di successi e che questo lavoro ci possa sostenere per il nostro futuro.

Pasquale Gravante, addetto all'affumicatura e all'incarto

Il gruppo dell'amministrazione

“Lui ha creduto in noi e noi in lui, siamo una squadra, c'è un feeling e ognuno fa bene il suo lavoro per un obiettivo comune.”

Lavoro al caseificio dal giugno 1978 come impiegato amministrativo ed è un rapporto che dura da ben 35 anni e fino ad ora, è stato più come un rapporto tra padre e figlio, tra fratelli, piuttosto che un rapporto tra datore di lavoro e dipendente. **Il rapporto che il signor Antonio ha con i dipendenti è da definire così: dipendente-Mastroianni, perché lui la mattina si mette i panni e va a lavorare con i dipendenti.** Si può dire che ho vissuto più qui che con mia moglie, io lavoravo dalle 4 di mattina fino alla sera. Si iniziava la mattina con i clienti per le bolle, chi lavora in un caseificio anche se svolge un lavoro amministrativo, svolge un pò la vita del casaro, sia per gli orari e sia perché all'inizio si ricoprivano più ruoli, sia d'impiegato e sia all'occorrenza di operaio. Facevamo l'uno e l'altro, operaio perché gestivamo anche i prodotti, li prendevamo, li davamo al cliente

SEDUCENTE
delizia.

**MOZZARELLA
LA STELLA**

nata a Capua poche ore fa.

www.caseificiolastella.com

CASEIFICIO LA STELLA
MAESTRI CAPUIS VETERIBUS

SOLO LATTE ITALIANO

per essere più veloci e questo scambio, per chi fa un lavoro amministrativo, è anche più stimolante perché ti mette a contatto direttamente con i clienti. Dal 2000 in poi svolgo il normale lavoro di ufficio. Per me lavorare al Caseificio La Stella è come andare al bar quando non si ha che fare, è inteso come una casa, come un posto dove io mi svago. Vi dirò di più ultimamente sono stato a casa 15 giorni in ferie non sono andato da nessuna parte, mi sono annoiato, mi mancava il mio caseificio. Sin dall'inizio ho sempre pensato che l'azienda potesse crescere, perché il sig.re Antonio mi ha sempre trasmesso una sensazione di affidabilità. Bisogna collaborare e collaborando si guadagna sempre qualche cosa in più, in 35 anni che io sono qui non ho mai chiesto un aumento di stipendio, mi è stato sempre concesso, mi è sempre stato dato automaticamente, questo vuol dire che meritavo. **Negli anni abbiamo conquistato la fiducia di tante persone, di circa 100 allevatori, pagandoli fissi ogni venti del mese**, portiamo la nominata il caseificio paga il giorno venti, siamo precisi come una cambiale, **la fiducia anche di tanti clienti seguendoli ad hoc e fornendogli un servizio giornaliero**. La storia della Stella per me è stata la storia della mia vita, ed auguro al caseificio altri 100 anni di successi.

Mario Gagliardi

“Io sono ammaliata dal fascino e dalla dedizione che lo zio ha per questa attività, vorrei tanto assomigliargli.”

Sono 32 anni che sono qui e mi occupo della contabilità, clienti e fornitori, quando mi trovo al lato vendita sbrigo anche qualche cliente, un pò di controllo

carico e scarico. Appena diplomata volevo andare all'università, ma avendo il diploma magistrale dovevo frequentare l'anno integrativo per poter accedere all'università, iniziai ma poi mi sono persa per strada, così mio zio Antonio Mastroianni mi propose di lavorare con loro nel settore amministrativo. All'inizio non essendo il mio settore avevo tanta paura, ma pian piano sono andata avanti, ho imparato, sono cresciuta e ho visto crescere l'azienda. Io sono ammaliata dal fascino e dalla dedizione che lo zio ha per questa attività, vorrei tanto assomigliargli. Il caseificio è la sua vita, viene la mattina alle quattro e la sera se ne va alle sette e mezza-otto, sta sempre qui giorno e notte, e non è mai stanco. È sempre stato così, ha una carica fortissima, ed io vorrei avere un quarto della carica che ha lui. Lui non si perde mai d'animo. Lui così era a 30 anni, così è adesso e così sarà a 90 anni, lui non perderà mai questa *verve*. Io ho una stima profonda nei suoi confronti ed anche verso Michele, il futuro lo vedo con lui. Sono felice di far parte dell'equipaggio di questa barca, sono contenta di esserci, di lavorare con loro perché mi stimolano, mi danno forza ed energia tutti i giorni. Mi sento parte di una comunità, il lavoro qui è molto attivo, è anche molto frenetico ma ci regala tante soddisfazioni. **Lo zio va avanti anche per la gran forza e tenacia della zia che è una donna energica, dinamica e che lo ha sempre sostenuto in tutte le sue scelte**. Allo zio vorrei dire grazie per questa carica che ci dà tutti i giorni e a mia zia di non arrendersi mai perché è una donna forte e speciale.

Antonietta Ponsillo

“La nostra forza è l'organizzazione, la

qualità del prodotto e soprattutto la grande diversificazione dei prodotti.”

Lavoro al Caseificio La Stella dal 1991, e mi occupo dell'organizzazione del lavoro. Ricevo gli ordini, li registro sui vari programmi di lavoro, li smisto, faccio fare l'imballaggio e organizzo poi sui vari fogli le consegne dei piazzisti. La nostra forza è l'organizzazione, la qualità del prodotto e soprattutto la grande diversificazione dei prodotti e le pezzature di tutte le misure, addirittura dei 13 gr per le mense dei bambini. Il Caseificio La Stella è la mia seconda casa, ho iniziato a lavorarci all'età di 20 anni nel 1990, ma all'improvviso dopo solo dieci giorni di lavoro fui chiamato a fare il militare, la cosa mi colse di sorpresa poiché non era di mia competenza farlo. Il sig.re Mastroianni mi assicurò di partire sereno perché al ritorno, il posto sarebbe stato mio. E così fu. In tutti questi anni di lavoro purtroppo siamo stati colpiti anche da un brutto episodio nel 1999, con la rottura di un serbatoio del latte. Ma anche in quella occasione tutta la nostra squadra fu compatta e riuscimmo a rimmetterci subito in piedi per poter soddisfare il cliente la mattina successiva all'inconveniente. Se tornassi indietro rifarei tutte le scelte fatte sinora e **sceglierei il Caseificio La Stella per altre mille volte, sono felice qui, mi sento parte di una grande squadra**. Auguro al sig.re Mastroianni tanti anni di vita e salute, perché per noi è proprio un gran padre di famiglia, lui ha sempre una soluzione per tutto ed è una persona limpida, speciale ed unica. Il futuro lo vedo roseo e lo vedo con Michele che comunque ha già tanti anni di esperienza e come il padre sa anche coordinare la produzione.

Alfonso Salzillo, detto Alfredo

I nostri distributori: l'immagine dell'azienda

“Il Caseificio La Stella per me è importante, prima di tutto perché dà lavoro e poi per la serietà.”

Lavoro qui alla Stella da 12 anni, da quando ero un ragazzo alle prime armi e il signor Mastroianni per me ha rappresentato e rappresenta un punto fermo a cui auguro di andare avanti sempre così. Noi distributori iniziamo a lavorare la mattina presto, veniamo a ritirare il prodotto verso le sei e poi ci spostiamo nelle nostre zone di consegna; la mia comprende Sessa Aurunca, Mondragone e Teano, dove, nonostante siano zone di produzione di mozzarella, le aziende si forniscono da noi poiché il fiordilatte non lo produce quasi nessuno. Il Caseificio La Stella per me è importante, prima di tutto perché dà lavoro, e poi per la serietà della nostra azienda e penso che per questo e per il rapporto preciso che abbiamo con i clienti, **per il nostro lavoro di consegna quotidiano eseguito con scrupolo e attenzione e a monte per la qualità del latte, e per la bravura di chi lo trasforma, avremo ancora tanti anni di successi**.

Francesco Greco

“Ho un ottimo rapporto di lavoro con il caseificio, perché qui ci sono delle persone buone, serie e precise. Il lavoro lo vedo costante e questo mi rassicura.”

Lavoro da 5 anni per il Caseificio La Stella e mi occupo della distribuzione nelle zone di Piedimonte, Telesse, Alvignano, Caiazzo. La mattina vado dai miei clienti e loro scelgono cosa prendere ogni giorno, facendo noi la tentata vendita. Questo metodo di

lavoro ci porta ad avere oltre lo stipendio fisso anche una piccola percentuale sulle vendite, che ci stimola ancora di più. **Sono contento del lavoro che faccio, poiché ho proprio una passione per la terra ed anche per gli animali.**

Gennaro Mingione

“La chiave di successo della nostra azienda, secondo me, deriva dalla gestione oculata del sig.re Mastroianni.”

Sono autista e venditore, la mattina vado nella zona di Presenzano, Vairano Scalo ed il pomeriggio Caserta, Santa Maria a Vico. Lavoro in azienda dal luglio 1997, grazie a mio suocero, uno dei soci dell'azienda Pio Diglio, il primo casaro. È un lavoro che rifarei, la tentata vendita mi piace, mi stimola, perché mi piace il rapporto con i clienti ed anche stare in movimento. Avere lo stipendio fisso mi garantisce tranquillità, ma il sapere di avere anche un incentivo sulle vendite mi stimola sempre ad allargare la rete dei nostri clienti per far crescere noi e l'azienda. **Per me il caseificio è un'azienda valida e pioniera in tante cose.**

Antonio Russo

“I clienti ormai ci conoscono, sono affezionati al nostro caseificio per la qualità, per il rapporto costante e la precisione.”

Sono 36 anni che lavoro con il caseificio, avevo una ventina d'anni quando ho iniziato. Faccio il trasportatore, le consegne e tentata vendita. **Il Caseificio La Stella per me è il numero uno in tutto, come onestà, serietà, professionalità, siamo una famiglia oramai, dopo tanti anni o si diventa così o non si lavora più**

ed è un lavoro che mi piace. Si è cresciuti grazie alla professionalità, alla disponibilità e alla precisione dei clienti e verso i clienti. Io ho contribuito a creare questo successo, cercando di dare sempre il massimo come se stessi lavorando per un'impresa di mia proprietà e sono soddisfatto del lavoro che ho fatto sinora. L'augurio per tutti noi è di proseguire così e auguro ogni bene a tutta la famiglia Mastroianni.

Alessandro Bruno

“Per me il caseificio ha sempre rappresentato una sicurezza nel lavoro.”

Ho iniziato a lavorare al Caseificio la Stella per la distribuzione del prodotto dal lontano 1974, poi però sono partito per il militare, sono stato tre anni in polizia ed in quegli anni c'è stato mio fratello, e poi nel '79 sono ritornato ed ho lavorato in azienda fino al 2003. Grazie al caseificio la mia famiglia è andata avanti ed i miei figli sono cresciuti. Nel 2003 sono andato via un pò per problemi di distanza e delle troppe spese per arrivare e poi perché abbiamo aperto un bar ad Alife che però adesso è in gestione. **Oggi ho un pò la nostalgia del caseificio, come lavoro, e anche dei rapporti di amicizia** che io avevo qui, della sicurezza, quello che potevo fare all'epoca oggi non me lo posso permettere più. Per me il rapporto Caseificio La Stella e Carlo Tafuri è stato più che altro il rapporto tra Carlo e il ragionier Mastroianni, ed è stato un bel rapporto, anche di confronto e di scambio che mi manca anche un pochino e per me rimarrà sempre un punto di riferimento. Auguro a tutta la squadra tanti anni di nuovi successi.

Carlo Tafuti, ex dipendente del caseificio



“Sono circa trenta anni che lavoro al Caseificio La Stella come distributore, ormai per me è come una famiglia”

Per me il caseificio è espressione di qualità, puntualità, precisione e disponibilità con i suoi clienti. Mi auguro che la nostra azienda vada avanti per minimo altri cento anni e che riesca sempre a mantenere lo stesso servizio.

Giuseppe Verrillo

“Il rapporto di lavoro con il caseificio mi soddisfa, mi piace e sono contento di lavorare con tutto lo staff”

È dal novembre 1988 che lavoro con il Caseificio La Stella. Sono pienamente soddisfatto del mio

lavoro, mi trovo bene con tutti e l'azienda è seria e ben affermata sul territorio. La forza del caseificio è data dalla buona capacità di gestione, dalle oculature scelte strategiche ed anche dal nostro impegno e dalla disponibilità verso i clienti.

Gerardo Cepparulo

“Auguro al caseificio altri quattrocento anni di successi e sempre nuovi e interessanti ampliamenti”

Lavoro in azienda da circa 8 anni, opero come se il caseificio fosse di mia proprietà, con dedizione e voglia di farlo crescere sempre di più. Mi occupo delle consegne e dell'acquisizione di nuovi clienti. Riscontro soddisfazione da parte di tutte le aziende

che riforniamo. La chiave del nostro successo è la correttezza, la puntualità e la cortesia.

Nicolino Zullo

Le Collaborazioni

“Per me Antonio ha l'anima di un artigiano nel corpo di un industriale.”

Il rapporto con il caseificio è iniziato alla fine degli anni '70, poiché io all'epoca ero il segretario della CONFAPI (Confederazione Italiana della Piccola e Media Industria Privata) di Caserta ed il Caseificio La Stella aderì a questa associazione. Insieme all'amico Antonio Mastroianni, abbiamo condiviso tante esperienze e abbiamo costituito in Confapi Caserta, nei primi anni '80, un'associazione regionale dei trasformatori di latticini. In quegli anni abbiamo anche ottenuto delle cariche nella commissione provinciale per la determinazione del prezzo latte, abbiamo portato avanti discorsi con i politici, che riguardavano le categorie, sia per gli allevatori in merito agli aspetti concernenti la materia prima, che per gli operatori per la normativa igienico sanitaria. Poi nel 1986 io sono andato via e Antonio nell' '87, dopo di che ha aderito alla Confartigianato e poi alla Confindustria tornando oggi in Confapi. **Mastroianni è stata per me una figura estremamente rappresentativa poiché ha salvaguardato gli interessi del settore nelle dovute sedi sociali e politiche, ma soprattutto si è impegnato per la salvaguardia e la valorizzazione del prodotto caseario.** Quando ha realizzato questo stabilimento la sua vocazione era già quella di fare un prodotto diversificato, e industriale e un prodotto sano, igienicamente controllato. Lui doveva fornire

un prodotto di grande qualità, era uno dei più grandi fornitori per le mense industriali negli anni '80, ma nonostante un prodotto industriale ha sempre mantenuto una grande personalizzazione e il rapporto diretto con il cliente. Una delle migliori doti di Antonio, che poi è stata un elemento di forza per il caseificio, è stata quella di saper delegare, e l'umiltà che lo ha portato a limitarsi nella gestione a quelle che erano le sue competenze tecniche e commerciali delegando tutto il resto della gestione industriale ad una rete di consulenti per la gestione del personale, per la comunicazione, che potevano garantire una certa continuità anche se non dipendenti, continuità che può dare un forte apporto qualitativo. All'interno c'è il rapporto con il cliente e la gestione del prodotto e il resto è esternalizzato così da avere le giuste professionalità. Chi sa delegare e sa ascoltare raggiunge risultati e questo Mastroianni lo sa fare. È pacato ma deciso. Il rapporto con il Caseificio La Stella ormai è familiare e il rapporto con Antonio Mastroianni è una intensa amicizia e nell'ambito professionale è stata ed è un'esperienza interessante perché vedere nascere e crescere un'azienda ed essere stato anche partecipe in minima parte, è una grandissima soddisfazione. Lui ha saputo scegliere tutti i tasselli giusti, da vero imprenditore, con una grande capacità imprenditoriale. Il valore aggiunto di questo rapporto, ormai più che trentennale, è che io mi sono arricchito con lui, perché mi ha insegnato come si fa impresa; questa esperienza cerco di portarla, anche se molto spesso non vengo ascoltato, in tante altre realtà. Il mio sentito augurio è di rivedersi al prossimo quarantennio poiché la nuova generazione che è nella persona di Michele Mastroianni ha la



capacità di resistere ancora tanto e con ottimi futuri risultati.

Fancesco Lastaria, consulente del lavoro

“Per me il caseificio è un'impresa di successo. È un'impresa moderna per la capacità di evoluzione e di rete con tutti gli attori del settore.”

Sono consulente del caseificio dal 1981 con il mio studio AGROLAB SRL, costituito da giovani professionisti tra cui mia figlia, per i servizi di analisi nel settore alimentare e ambientale e in pratica facciamo analisi e controlli su quelle che sono le materie prime, in questo caso quasi sempre il latte e i prodotti finiti. **Il Caseificio La Stella è sicuramente un'a-**

zienda ben strutturata, che ha avuto il coraggio di innovare continuamente la produzione di latticini pur non tralasciandone la tradizione campana. Sia per l'attenzione igienico sanitaria che per la costanza della qualità delle produzioni lo ritengo uno dei migliori. Nonostante il prodotto sia già standardizzato e di ottima qualità, *la gioia di sperimentare* porta sempre a nuove ricerche e a nuove innovazioni, come se fosse il primo giorno, e questa è la gioia tipica di un artigiano. Una delle ultime sperimentazioni ha portato alla creazione di un nuovo prodotto, la *Cremosa* attraverso l'invenzione insieme a Milky Lab di un nuovo macchinario di medie dimensioni alla portata delle piccole medie imprese. Per me loro sono diventati amici, mantenendo ovviamente un rapporto professionale; ci conosciamo da tanti anni ma non abbia-

mo mai usato il *tu*, per mantenere da una parte il rapporto di lavoro professionale e poi dall'altra parte contemporaneamente disponibilità reciproca a 360°. Al caseificio devo augurare di andare sempre avanti, perché mio nipote di 5 anni viene sempre a mangiare i bocconcini, sta crescendo a bocconcini La Stella, ed anche perché l'erede della consulenza al Caseificio la Stella di fatto è mia figlia Clara, ormai chi si sveglia la mattina alle 4 di mattina per fare la campionatura è lei. Il futuro lo vedo in Michele e tutta la squadra, mentre io e il signor Mastroianni abbiamo deciso che quando compiremo il nostro novantesimo compleanno abbiamo un programma di cose da fare che non sono strettamente legate al lavoro, anche una semplice partita a tre sette. Per ora ancora tanti progetti bollono in pentola, a breve aprirò la mia nuova società FASLAB, per permettere di avere in tempo reale e con costi accessibili le analisi sui prodotti e quindi fornire un utile servizio al mondo agricolo.

Claudio Del Naja, consulente per l'igiene delle produzioni

2.3 i nostri fiduciari: i fornitori



Milky Lab: gli incontri importanti

“Credo che ci sia alla base una grande amicizia, basata su un profondo rispetto reciproco, e forte competenza.”

Il nome Milky Lab esprime la nostra attività, produciamo macchine destinate al settore lattiero caseario. Siamo nati a Modena nel 1980 e da 4 persone siamo

oggi una squadra di ben 25 addetti. Nell'arco della nostra storia abbiamo incontrato più di 500 caseifici in tutto il mondo, a cui forniamo oltre ai macchinari anche la consulenza sull'avviamento e le tecnologie, e in questo un grande apporto è fornito da Antonio Mastroianni che, con le sue competenze, sperimenta i nostri macchinari e li indirizza per le migliori produzioni. L'incontro con il Caseificio La Stella è avvenuto negli anni '80, con l'acquisto di un nostro macchinario, ed è un rapporto che è sempre cresciuto. Il nostro è sì un rapporto tra due aziende, una cliente e una fornitore, però è soprattutto un rapporto umano. Siamo due persone capaci, io nella produzione delle macchine, il sig.re Antonio per la produzione di latticini e quindi c'è sempre questo scambio culturale che è la cosa a cui tengo di più, è uno stimolo reciproco, è una vera forza. Sono nati tanti progetti comuni, abbiamo inventato alcune macchine che sono state create dalla collaborazione delle nostre aziende, abbiamo inventato dei prodotti tra cui dei formaggi per l'estero che abbiamo sperimentato insieme. Abbiamo numerosi clienti soprattutto lavoriamo con l'estero, dalla Russia, alla Bulgaria, dal Brasile all'Australia e insieme al caseificio, sperimentiamo le loro produzioni, testando le lavorazioni, utilizzando il latte delle rispettive nazioni così da personalizzare al massimo i loro prodotti. All'inizio ci occupavamo solo di costruzione di macchine, ma poi c'è stata un'evoluzione della nostra offerta inserendo anche la consulenza per andare incontro alle esigenze di mercato soprattutto estero. Girando il mondo mi sono accorto che il cliente aveva bisogno di attrezzature, ma nello stesso tempo di tecnologie, forse ancora di più delle macchine, e quindi abbia-



mo deciso di assumere al nostro interno un casaro che si potesse occupare della consulenza ai caseifici in avviamento. Ma se un cliente mi chiede solo la tecnologia, Milky Lab non la fornisce poichè non è il nostro lavoro, il nostro lavoro è vendere macchinari e in abbinamento la tecnologia. Uno dei primi viaggi che abbiamo fatto il sig.re Antonio ed io è stato in Russia, per l'avviamento di un caseificio. Sembrava di essere all'età della pietra, un caseificio che aveva circa cinquant'anni, con macchinari arretrati e senza manutenzione; con la nostra esperienza riuscimmo a produrre la mozzarella con molte delle loro macchine e alcune delle nostre. Con il tempo si sono adeguati, acquistando nuovi macchinari per fornire dei prodotti di qualità. **Milky lab e Caseificio La Stella si equivalgono, tanto è vero che abbiamo le magliette con il doppio nome, per noi è un rapporto veramente importante.** C'è in entrambe le aziende la stessa serietà e professionalità, la cosa che mi piace è che anche i nostri figli, che hanno suppergiù la stessa età, hanno un bel rapporto professionale e di amicizia. Il futuro, grazie a loro e alla nostra mentalità di apertura verso le innovazioni, lo vedo ricco di tanti altri traguardi e successi.

Luciano Mucci



Sologea: certificatori di qualità

“Caseificio La Stella, che rappresenta per noi uno dei clienti più seri e scrupolosi.”

La Sologea, rappresenta un partner ideale per le

aziende ed organizzazioni pronte ad integrare soluzioni innovative. Ad oggi abbiamo maturato una specializzazione sempre più ampia nell'offrire servizi di consulenza e formazione orientati a diffondere nelle aziende la cultura del metodo e dell'organizzazione, e per il conferimento di certificazioni ambientali, di qualità e sicurezza sul lavoro.

Il nostro obiettivo principale è sempre stato quello di rappresentare un riferimento nella gestione del cambiamento, sia esso dovuto all'adeguamento a standard normativi, come quelli relativi alla certificazione ambientale, sia alla necessità di acquisire una maggiore competitività ed efficienza.

Da circa 5 anni, Sologea offre la propria consulenza aziendale al Caseificio La Stella, che rappresenta per noi uno dei clienti più seri e scrupolosi, che presta la massima attenzione a tutta la normativa del nostro paese, a tutti i controlli in assoluto, anche per la certificazione ambientale. **Il Caseificio La Stella è stata la prima azienda casearia campana ad operare con un sistema di gestione della qualità certificato UNI EN ISO 9001 ed un sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14.000, con la massima attenzione per la riduzione dell'emissione dei rifiuti.** La Sologea è per la Stella, supporto su tutto l'aggiornamento normativo. Tra le due aziende c'è un rapporto di stima reciproca, fiducia e rispetto professionale e con Michele c'è anche un legame di amicizia che va oltre i rapporti di lavoro. Il nostro augurio per il futuro è che Michele possa bissare il successo che oggi ha avuto il papà, oggi ormai ha la maturità per farlo, lui continuerà sempre lavorando per la qualità del prodotto e la soddisfazione del cliente.

Claudio Tagliacozzi, amministratore unico



UNIFERM

“Per descrivere il Caseificio La Stella le parole più rappresentative per me sono: serietà, rispetto e coerenza.”

Conosco La Stella dal '90 circa, sono fornitore di prodotti tecnici, fermenti lattici, caglio con la nostra azienda, la Uniferm di Calitri (AV). Per descrivere il Caseificio La Stella le parole più rappresentative per me sono: serietà, rispetto e coerenza che manifestano in tutti i loro comportamenti. Scelgono sempre i migliori prodotti, prodotti di qualità. Un episodio emblematico, riferito ai pagamenti che può rappresentare la fiducia che noi abbiamo nel caseificio, accadde qualche anno fa quando per la prima volta ci chiesero una dilazione dei pagamenti, invece dei soliti 60 giorni a 90 giorni e noi ovviamente glielo abbiamo subito accordato. Poi furono stesso loro a richiedere di tornare ai 60 giorni ma noi abbiamo lasciato la formula precedente perché con il Caseificio La Stella siamo sicuri. **Il cliente La Stella per noi è importantissimo, perché noi siamo una piccola azienda, per noi è vitale, ti rispetta con i pagamenti, ti rispetta a livello umano, qui ti senti a casa, non hai mai l'impressione di disturbare.** L'augurio è difficile da fare perché loro hanno già realizzato delle grandissime cose e quindi gli si può solo augurare di continuare così, perché meglio di così secondo me non si può fare e quindi vedo il loro futuro in maniera positiva, poiché sono persone oculate, persone che sanno gestire, persone che lavorano dalla mattina

alla sera. Sono persone spettacolari e di una cortesia incredibile.

Sergio Viroglio

2.4 I nostri ambasciatori: i clienti



Quality Food Centre Services

“Il valore aggiunto del Caseificio è rappresentato da qualità, costanza e grande professionalità.”

Il rapporto con La Stella è nato ben dieci anni fa, grazie all'indicazione di un altro caseificio, nostro fornitore per la mozzarella di bufala, che ce lo ha segnalato per i prodotti di latte vaccino e soprattutto per le mozzarelle per pizzerie che rappresentano la fascia più ampia della nostra clientela. Io vivo dal 1978 in Australia, e sono originario della provincia di Salerno, per l'amore per la mia terra e per la cultura che c'è all'estero del *food italy* da molti anni mi occupo di distribuzione di prodotti italiani all'estero, dal parmigiano, alla pasta, dai pomodori ai latticini. Quando conobbi il caseificio, mi feci subito spedire due bancali di prodotto per fare le prove, soprattutto per verificare con i miei clienti la resa e la qualità della mozzarella per le pizze, e poiché il risultato fu ottimo dai primi ordini al mese di circa 1000 kg di prodotto siamo passati a ben 15.000 kg. Scoprii che il caseificio aveva delle ottime referenze, sia per la qualità che per la varietà dei suoi prodotti e da allora

dopo aver provato i suoi latticini è diventato un mio fornitore. Abbiamo oggi uno splendido rapporto professionale ed umano, **stimo il loro coraggio e la loro forza** e voglio augurare a tutta la squadra buon lavoro per tanti anni ancora di meritati successi.

Claudio Bamonte



Bianca La Bufala

“Sono l'esempio vivente che le cose fatte bene esistono davvero, e durano a lungo.”

È dal 2007, anno in cui fu fondata Bianca la Bufala, che collaboriamo con il Caseificio La Stella. Avevamo da poco avviato la nostra azienda ed eravamo partiti con l'intenzione di specializzarci solamente nella vendita di bufala.

Ben presto però divenne chiaro che per diventare realmente competitivi su un mercato difficile come quello Inglese avevamo bisogno di complementare la nostra Bufala con un Fiordilatte di prima scelta. Abbiamo conosciuto Antonio e Michele Mastroianni quasi per puro caso, tramite il nostro caseificio della Bufala che risiedeva non lontano da loro e che era conosciuto per un prodotto d'eccellenza. Appena arrivati sul mercato, cercavamo di distinguerci offrendo una combinazione di qualità e consistenza ineguagliata e con il Caseificio La Stella l'intesa fu immediata.

La prima impressione fu che condividessero i nostri stessi criteri e che avessero quella marcia in più

su cui credo si basino molti progetti di successo.

Spesso la differenza vien fuori nei dettagli e le scelte si prendono sulla base di sensazioni. In questo caso la collaborazione nacque spontaneamente ed è stata parte integrante di un processo che ha reso la nostra visione una realtà ben concreta.

Ad oggi ci siamo ritagliati una nicchia nel mercato Londinese dove il nostro nome, legato al Fiordilatte prodotto dal Caseificio La Stella è ormai sinonimo di eccellenza, essendo presente in gran parte delle principali pizzerie Napoletane e non della capitale Britannica.

Ci auguriamo altri 7 anni di collaborazione con un gruppo speciale di persone che hanno dimostrato grandi abilità e maestria nella loro arte.

Andrea & Andrea

Supermercati G. Politico

“Oggi, come quarant'anni fa il Caseificio La Stella ci fornisce con i suoi prodotti, che sono molto apprezzati dai nostri clienti.”

Il rapporto con il Caseificio La Stella è nato 40 anni fa con i nostri genitori e poi non si è mai interrotto. Loro portavano i latticini inizialmente nella nostra salumeria a Casagiove, in un piccolo locale di 15 metri quadrati, a Via Quartier Vecchio, e poi è continuato negli anni sia per la qualità sia per la serietà delle persone. Siamo cresciuti insieme, noi dalla piccola salumeria siamo cresciuti avendo oggi ben quattro supermercati, Politico gruppo Sisa, a Casagiove, Caserta, Santa Maria Capua Vetere ed anche il nostro ristorante “La Terrazza” a Caserta. Oggi rispetto agli inizi parliamo di quintali giornalieri che ci vengono

forniti da tanti anni con la stessa serietà, disponibilità e qualità di sempre, e sono queste le loro chiavi di successo e il motivo della nostra fedeltà. Vi auguro nei prossimi decenni di crescere ancora di più.

Lorenzo Politico

Aniello Ippolito

“Per me il Caseificio La Stella è il top in Campania.”

Il rapporto con il Caseificio La Stella è iniziato 38 anni fa ed io da 45 anni porto avanti la mia attività: Alimentari- Ippolito Aniello, in Via Dante 44 a Napoli, zona Secondigliano. L'incontro con il caseificio è nato per caso, io in quel periodo ero in cerca di una nuova azienda che mi potesse rifornire di latticini, poiché del vecchio fornitore non ero soddisfatto, e un giorno per caso vidi passare il furgoncino del Caseificio La Stella, fui colpito dal loghetto, mi piacque subito, come accade per i colpi di fulmine, presi il numero e li chiamai. Dopo un paio di giorni mi recai al caseificio, e dopo aver provato il prodotto, scambiato un pò di idee con Antonio Mastroianni, subito ne colsi la serietà e la qualità e fu un vero colpo di fulmine. Una sensazione iniziale che poi è stata confermata negli anni. **In tutti questi anni, c'è sempre stato da parte del caseificio grande disponibilità, costanza nella qualità del prodotto, innovazione. I miei clienti sono molto soddisfatti e si sono fidelizzati. Io non lo cambierei mai.** Circa 20 anni fa mi capitò una proposta veramente molto interessante da parte di un altro caseificio che si propose come mio fornitore, ma io gli risposi che neanche se me lo avessero dato gratis avrei mai tradito e abbandonato



In alto: Aniello Ippolito nel suo negozio di alimentari. In basso: vista esterna del Supermercato G. Politico di Caserta, nella foto a destra Lorenzo Politico.

il sig.re Mastroianni e il Caseificio la Stella, per puro caso questa notizia arrivò al sig.re Antonio durante una riunione tra caseifici, lui fu veramente molto contento della mia fedeltà. Oggi con i tempi che corrono un pò incerti, mi ritengo molto fortunato ad avere il Caseificio la Stella alle spalle, perché con loro io mi sento più forte, ed ho un ottimo rapporto con tutti i dipendenti, con Mario, con Antonietta, con Alfonso, che reputo delle persone estremamente disponibili e professionali. Auguri per i vostri-nostri primi 40 anni!

Antonio Valente - Pisa

“Il Caseificio La Stella è affidabile ed ha prodotti di gran qualità.”

Mi occupo di ingrosso di prodotti alimentari a Pisa e provincia, e grazie al consiglio di un mio cliente ho conosciuto il Caseificio La Stella, che è nella zona casertana uno dei più grossi fornitori di fiordilatte. Nel giro degli anni si è partiti da ordini di poche decine di chili a circa 1000-1200 kg a settimana, questo è espressione che **il prodotto piace ai miei clienti che sono circa una cinquantina, ed io mi trovo bene a lavorare con tutti loro, perché sono disponibili e seri.** Il mio augurio è di continuare sempre così, di migliorare, come hanno sempre fatto.



Amici miei - Ristorante, Pizzeria - Torino

“Il loro prodotto piace, ed ha anche una buona resa sulle nostre pizze.”

Conosciamo il Caseificio La Stella da una diecina di anni e dopo aver provato il loro prodotto li abbiamo subito scelti per il rapporto qualità prezzo. Il loro prodotto piace, ed ha anche una buona resa sulle nostre pizze e per noi è una soddisfazione quando qualche nostro cliente ci sottolinea che ci sceglie perché noi usiamo prodotti di qualità. Negli anni si è instaurato un rapporto di rispetto reciproco, loro non hanno mai cambiato il prodotto, hanno sempre mantenuto la stessa qualità. **Sono delle persone collaborative, gentili e professionali ed auguro loro di avere sempre la stessa costanza, coerenza e impegno, caratteristiche che rendono unico e soddisfacente il nostro rapporto.**

Giorgia Ibba



Catasta S.r.l - distributore Roma

“Qualità, costanza e grande professionalità.”

Ho conosciuto casualmente il Caseificio La Stella verso la fine degli anni '90, tra il '97 e il '98 ben oltre quindici anni fa, grazie alla segnalazione di un caseificio da cui mi rifornivo per la mozzarella di bufala. Scoprii che il caseificio aveva delle ottime referenze, sia per la qualità che per la varietà dei suoi prodotti e da allora dopo aver provato i suoi latticini è diventato un mio fornitore. **Abbiamo oggi uno splendido rapporto professionale ed umano, stimo il loro coraggio e la loro forza e voglio augurare a tutta la squadra “buon lavoro” per tanti anni ancora di meritati successi.**

Angelo Catasta



E.P. Spa

“Siamo molto soddisfatti della qualità dei loro servizi.”

Siamo un'azienda di ristorazione collettiva nazionale nata nel 1978, che fornisce ospedali, scuole e mense aziendali, che ha sede a Napoli, in via Terracina, e quest'anno abbiamo aperto anche una filiale a Dubai, con fornitori locali più prodotti di eccellenza e per fine anno con la stessa filiale stiamo costruendo una mensa universitaria ad Erbin nel Kurdistan. Sono circa trenta anni che ci forniamo dal Caseificio La Stella, perché ci piace il rapporto che hanno con i loro clienti di conoscenza diretta, la loro serietà, il loro essere fedeli ai valori originari. Siamo molto soddisfatti dalla qualità dei loro servizi, dalla consegna tutti i giorni, al buon confezionamento, dall'attenzione data al trasporto alla disponibilità e gentilezza del suo personale. Ricordiamo sempre il sig.re Frasca, un uomo brillante che spesso svolgeva per il caseificio delle consegne e con il quale c'è sempre stato un bel rapporto di amicizia. Noi auguriamo al caseificio di continuare su questa strada di evolversi sempre a livello tecnologico e curare come hanno fatto sino ad ora i rapporti umani. **Credo che la seconda generazione, rappresentata da Michele Mastroianni, sarà ben integrata e porterà dei buoni risultati, perché è partita dalla base e quindi i successi saranno raddoppiati e con la stessa intensità.** Quello che mi viene sempre in mente quando penso al Caseificio La Stella, è che traspare in tutto la familiarità, quell'azienda è prima



In alto: Locandina esposta nelle pizzerie che scelgono i prodotti La Stella. In basso: il frigoespositore video self-service, brevetto esclusivo del Caseificio La Stella.

di tutto una famiglia. Ammiro il loro coraggio, mi auguro che la forza e il coraggio di questi anni sia una costante anche per il futuro.

Titti Carcatella, responsabile acquisti



Lodal

“Il nostro rapporto è improntato sulla stima, la collaborazione e la disponibilità alla risoluzione dei problemi.”

Ci siamo conosciuti agli inizi degli anni '70, all'epoca Antonio Mastroianni, lavorava al Caseificio Santo Stefano ed io nel settore vendite alla Matese ed eravamo due freschi diplomati. Dopo di che le nostre strade si sono evolute, lui ha avuto l'ingegno e la capacità di diventare imprenditore nel 1973, dopo qualche anno è nata anche la mia azienda, la Lodal che si interessa di distribuzione di prodotti alimentari per la provincia di Caserta ed è concessionaria della distribuzione della Granarolo. Sono diventato suo cliente appena ho aperto la mia azienda. Sono pienamente soddisfatto di questa collaborazione. **Il nostro oltre ad un rapporto professionale è un rapporto di amicizia, un rapporto perfetto** e gli auguro minimo altri 40 anni di successi da festeggiare insieme.

Nino Lombardi

A destra: una serie di attività promozionali organizzate dal caseificio direttamente sui punti vendita, con qualificate promoter che invitano all'assaggio dei latticini e sensibilizzano i clienti sulla filosofia di produzione che contraddistingue il marchio La Stella, sinonimo di garanzia, qualità e convenienza.



Serist

“Per noi il Caseificio La Stella rappresenta la sicurezza della qualità, la garanzia dell'igiene, la puntualità delle consegne e la disponibilità alla risoluzione dei problemi.”

Conosco il Caseificio La Stella dal 1986, all'inizio forniva i prodotti alla Pellegrini ed oggi alla società di cui sono ispettore, la Serist. La Serist, fondata nel 1983 ad Arcore (MB) si occupa di servizi di ristorazione alla collettività nonché di formazione del personale e direzione e gestione della filiera alimentare per conto terzi, ed eroga oggi circa 80.000 pasti giornalieri sull'intero territorio nazionale. In tanti anni non abbiamo mai pensato di cambiare il caseificio, per i loro prodotti, per la serietà, ed il rapporto qualità-prezzo. Speriamo di continuare a lavorare sempre insieme con un rapporto continuativo, perché vorrà significare che le nostre aziende vanno avanti ed anche in questi tempi un pò incerti continuino ad essere forti sul mercato. **Sono sicuro che noi c'eravamo in passato, ci siamo oggi e ci saremo anche nei prossimi 50 anni, perché siamo aziende solide e di qualità.**

Agostino Rossi, ispettore



OGGI E IL FUTURO



Il 24 novembre 2013 è stato veramente un giorno da ricordare per il Caseificio La Stella, poiché ha avuto luogo un'importante incontro-confronto tra tutti gli attori della filiera lattiero casearia e le istituzioni. L'incontro *La civiltà del Latte: da comunità rurale a filiera organizzata* promosso fortemente da Antonio Mastroianni, direttore del Caseificio La Stella di Santa Maria Capua Vetere, patrocinato dalla Provincia di Caserta e dai Comuni di Alife, Alvignano, Caiazzo, Capua, Castel Di Sasso, Dragoni, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pontelatone e Santa Maria Capua Vetere, ha visto la partecipazione di più di mille persone, tra allevatori, clienti, istituzioni, amici, dipendenti e tanti imprenditori dell'agroalimentare.



È stata un'intera giornata dedicata alla cultura del prodotto, agli allevatori, alla filiera lattiero casearia e all'impulso che il latte può dare alla gastronomia e al turismo di terra di Lavoro. L'incontro, espressione della volontà di puntare l'attenzione sull'importante comparto lattiero caseario dell'area caiatina e alifana, si è trasformato in un importante momento di confronto tra allevatori, trasformatori, esperti di marketing del territorio e le istituzioni. Al tavolo dei lavori, moderati dal giornalista Franco Buononato, presenti l'Assessore all'Agricoltura della Regione Campania Daniela Nugnes e l'Assessore Provinciale all'Agricoltura Stefano Giaquinto, Paolo Conte del Forum Agricoltura del Partito Democratico, giunto in rappresentanza del presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento europeo Paolo De Castro, il sindaco di Santa Maria Biagio Di Muro, Giovanni Esposito dell'agenzia Adv Sinopia, Margherita Rizzuto, autrice della monografica *La civiltà del latte*, Michele Casuccio, socio del caseificio. I lavori si sono aperti con un'emozionato Antonio Mastroianni, che ha letto la relazione introduttiva: *la nostra - ha affermato - è una storia collettiva di impegno, di fedeltà ai principi di solidarietà, di etica del lavoro. Un sistema di produzione sano, che ha saputo coniugare la tradizione contadina alla tecnologia e all'innovazione. Aziende, ma soprattutto persone, che, con ostinazione, vogliono continuare a crescere,*



In alto: Antonio Mastroianni durante la lettura della relazione introduttiva, da sinistra verso destra Daniela Nugnes, Franco Buononato e Biagio Maria Di Muro. In basso: un particolare della sala, dove si vedono in prima fila seduti il casaro Pio Diglio e Calogero Casuccio. A destra: al tavolo relatori Giovanni Esposito, Michele Casuccio, Margherita Rizzuto, Stefano Giaquinto.

rafforzare il radicamento sul territorio, valorizzare gli aspetti di una terra che ha ricchezze enormi. E dall'introduzione di Mastroianni grazie alla presentazione di Giovanni Esposito, della Adv Sinopia, società di comunicazione del Caseificio La Stella, è stato illustrato a tutti i presenti, il progetto di sviluppo della *Civiltà del latte*, che vede coinvolti centinaia di attori, dagli allevatori ai fruitori del paesaggio alifano, caiatino. Sono stati presentati tutti i soggetti della filiera, dalle virtù della produzione e del lavoro, al ruolo degli allevatori vere sentinelle del territorio, alla storia e alle bellezze dello stesso, stimolando le istituzioni ad un impegno sempre maggiore nel sostenere questo lavoro così dignitosamente portato avanti.

E dopo gli interventi introduttivi, la parola alle istituzioni che hanno con molta passione sostenuto le proprie tesi e la propria volontà di essere sempre più presenti per il settore.

Un comparto, quello lattiero-caseario in Campania e, nello specifico, nella provincia di Caserta, parte integrante di una filiera tra le più importanti per la nostra Regione, come sostenuto dall'Assessore Nugnes, il cui assessorato all'Agricoltura è al lavoro costantemente



per assicurare che il settore non possa mai essere oscurato da campagne mediatiche denigratorie e da qualche fatto di cronaca. Alla presa di posizione del delegato della giunta Caldoro segue quella, altrettanto forte, del presidente della Provincia di Caserta, Domenico Zinzi: *La mozzarella è una delle principali eccellenze di Terra di Lavoro e la sua tutela, come quella di tutti i prodotti della nostra filiera agroalimentare, è un dovere. Specie in un momento difficile come quello attuale, le istituzioni, le associazioni e i produttori devono essere tutti uniti e fare fronte comune per rilanciare l'immagine della nostra terra, partendo dalla valorizzazione del comparto dell'enogastronomia.*

Un forte impegno e sostegno al territorio è emerso anche dall'intervento dell'Assessore Stefano Giacchino, che ha espresso forti parole di compiacimento e approvazione del lavoro svolto da tutta la rete che ruota intorno al Caseificio La Stella.

Non sono mancati i momenti di commozione, nel rivedere tante persone fedeli al caseificio, nell'immortalare in foto ricordo il gruppo dei soci, che anche se con qualche anno in più è sempre battagliero e compatto, e nell'unirsi in un abbraccio corale al gruppo di tutti i dipendenti del caseificio, che da anni con dedizione si dedicano alla crescita dell'azienda.

La mattinata si è conclusa con una degustazione di prodotti e piatti della tradizione lattiero-casearia campana preparati dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Marconi di Vairano Patenora, cui è andato il ringraziamento di Mastroianni per la disponibilità e la professionalità dimostrate.

Un evento importante per festeggiare i primi 40 anni di successi che sono solo il preludio di nuovi progetti e nuovi semi lanciati nel fertile territorio di relazioni di Terra di Lavoro.





A lato: Alcune testate giornalistiche che hanno dato spazio al quarantennale e alla “Civiltà del latte”.

Nella pagina sinistra: alcuni momenti della manifestazione, con al centro la foto di gruppo dei soci.



Un messaggio ai giovani: “Abbiate il coraggio di guardare le stelle”

“La più alta forma di coraggio è il coraggio di creare” Rollo May

Da una realtà come il Caseificio La Stella non poteva non venire un messaggio di speranza per i giovani, che non devono avere paura del futuro, e devono assecondare quello che gli suggerisce il cuore, quello per cui si sentono tagliati, quello che gli piace ed inseguire i propri sogni con costanza e determinazione, perché chi crede nei propri sogni e si impegna nel proprio lavoro con tenacia, otterrà sempre dei buoni risultati. Il messaggio che Mastroianni lancia ai giovani è quello di credere nel territorio, nel riappropriarsi delle proprie terre, di non andare all'estero dove c'è solo l'illusione di facili guadagni, abbandonando le proprie radici e la

propria storia. C'è voglia tra i nostri giovani dipendenti di crescere insieme a noi, c'è voglia di sperimentare con noi, ci seguono molto e questa è una soddisfazione. Noi siamo aperti al trasferimento di conoscenze, e cerchiamo di farlo nel migliore dei modi, cerchiamo attraverso la nostra piccola esperienza di essere una testimonianza per altri, di trasferire conoscenze attraverso corsi e formazione. Ad un giovane in particolare voglio fare un augurio, a mio figlio Michele, voglio augurare di continuare a credere in questo lavoro, so che lui ci crede e quindi di continuare a crederci. Credo che ha già le spalle forti per andare avanti e pian piano sto cedendo il timone di questa nostra bella barca, accompagnandolo per mano insieme a mia moglie, che ha avuto un ruolo molto importante perché mi ha sempre coadiuvato nelle scelte che ho fatto e le ha sostenute come sue e a cui le vorrei dire grazie.

Ed il futuro del caseificio sarà nelle mani di Michele e di tutta la squadra, la cui voglia è quella di continuare con tutti quelli che ci sono oggi, che hanno permesso di raggiungere dei risultati diciamo anche inaspettati considerando il periodo economico e tutti gli sconvolgimenti causati al mercato. A tutta la squadra il messaggio che si vuole lasciare è quello di continuare a credere in noi, alle nostre idee geniali, alle nostre follie, alle nostre pazzie.

E quale miglior modo per augurare un futuro ai giovani se non quello di un augurio che parte dal giovane Michele a se stesso, di riuscire a resistere per tanti anni ancora così come ha fatto suo padre ed i suoi soci, di portare avanti la nostra impresa con successo e di andare avanti a testa alta come abbiamo fatto sino ad oggi, con la collaborazione di tutti, come una grande famiglia allargata.



*Nella pagina a fianco:
Michele Mastroianni insieme alla figlia
Alessandra.*

*A lato:
Manifesto ed invito dell'evento
“La civiltà del latte”*

Consigli per buone letture...

- *Le forme del latte*, Slow Food 2009
- *I buoni frutti*, Agra 2011
- Salvatore Costanzo / Antonella D'Avanzo, *Le piazze di Terra di lavoro*, Giannini 2012
- *Cibo vero. Storie di passione per la terra*, Giunti 2012
- Margherita Rizzuto / Giuseppe Orefice, *Fattoria didattica. Come organizzarla, come promuoverla*, Agra 2009
- Pantaleone Da Confienza, *Trattato dei latticini*, Slow Food 2009
- Woody Tasch, *Slow Money. Per investire sul futuro della terra*, Slow Food 2009
- *Il gusto del formaggio*, Slow Food 2012
- Franco Poggianti, *Capra & cavoli Agricoltura e zootecnica nell'Italia di oggi*, Agra 2013
- *Formaggi d'Italia*, Slow Food 2009

... e per navigare la terra

- www.politicheagricole.it, portale istituzionale del Ministero per le Politiche Agricole Ambientali e Forestali
- www.campaniaeuropa.it, sito di supporto sulle opportunità dei fondi strutturali europei in Campania
- www.agricoltura.regione.campania.it, sezione del portale istituzionale della Regione Campania dedicata all'Assessorato all'Agricoltura
- www.ibuonifrutti.it, un viaggio tra uomini, terra e per l'agricoltura del futuro
- www.argacampania.it, sito web dell'associazione di giornalisti agroalimentari della Campania
- www.unaganews.org, rete informativa sull'agricoltura e l'agroalimentare tipico
- www.agricolturaonweb.info, quotidiano online di attualità e novità in agricoltura
- www.agraria.unina.it, sito web della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli “Federico II”
- www.terranews.it, portale d'informazione del mensile Terra
- www.agrinotizie.com, notizie dal mondo agricolo
- www.ambientediritto.it, informazioni giuridiche in tema di ambiente e agricoltura
- www.informatoreagrario.it, sito della casa editrice di riviste correlate all'agricoltura
- www.reformthecap.eu, blog dedicato ai commenti sulla politica agricola europea (in Inglese)
- www.cheese.slowfood.it, sito della manifestazione che si svolge a Bra (CN), che è il luogo d'incontro dove rivive la rete internazionale di centinaia di produttori italiani e stranieri
- www.caseificiolastella.com

Si ringraziano:

Daniela Nugnes
Assessore all'Agricoltura della Regione Campania

Stefano Giaquinto
Assessore all'Agricoltura della Provincia di Caserta

Biagio Maria Di Muro
Sindaco di S. Maria Capua Vetere

Franco Buononato
Giornalista

Comandante F. De Rosa - Capitano A. Frizzato
Comando Polizia Municipale di S. Maria C. V.

Comando Compagnia Carabinieri di S. Maria C. V.

Polizia di Stato Commissariato di S. Maria C. V.

Croce Rossa Italiana
Comitato prov. di Caserta, gruppo di S. Maria C. V.

Protezione Civile gruppo di Curti

Museo Provinciale Campano di Capua (CE)
per la gentile concessione della foto di Mater Matuta in copertina.

Gi.ma. Service - Faicchio (BN)
allestimento

Istituto Alberghiero G. Marconi - Vairano Patenora (CE)
organizzazione degustazione

Si ringrazia con particolare affetto:

Alessandra Zullo
Franco Noviello
Michele Casuccio
Silvana Zullo



laciviltàdellatte

DA COMUNITÀ RURALE A FILIERA ORGANIZZATA

*È un'iniziativa ed una
pubblicazione editoriale:*



ADV Sinopia Scarl
Via S. Giaquinto 6 - parco degli Oleandri
81100 Caserta
t/f +39 0823 1844045
info@advsinopia.it - www.advsinopia.it

HANNO COLLABORATO

testi a cura di:
Margherita Rizzuto

fotografie:
Giovanni Esposito
Maurizio Esposito
Raffaella Zullo
Archivio Caseificio La Stella
Archivio ADV Sinopia

grafica:
Sonia Ruotolo

Finito di stampare nel mese di Dicembre 2013
presso Angelsprint - Capodrise (Caserta)

Prezzo al pubblico
euro 48,00
(comprensivo di IVA 22%)



Si ringrazia:



IN COPERTINA: *Mater Matuta* - Museo Provinciale Campano - Capua (CE)