

Cilento: gli specialisti della bufala



La famiglia Cilento, da sinistra: Damiano, Luigi, Carlo, Armando, Armando Jr

Una storia di successo lunga 42 anni. Segnata dal know-how e dalla passione per la qualità tramandata da tre generazioni. Sostenibilità, controllo della filiera e attenzione al cliente i driver che guidano la crescita.



Lo stabilimento a Celole (Ce)

Il controllo completo della filiera produttiva, dalle materie prime al prodotto finito. La presenza di strutture produttive all'avanguardia. E la flessibilità nel soddisfare le richieste del cliente, con l'intento di portare costante innovazione nel settore. Sono questi i valori che, in oltre 40 anni, hanno permesso a Cilento di diventare uno dei più noti produttori nazionali di Mozzarella di Bufala Campana Dop e altri prodotti del latte di bufala.

La storia

L'azienda nasce nel 1956 quando Luigi Cilento, originario di Vico Equense, nella Penisola Sorrentina, si trasferisce a Celole, nel nord della Campania, in un territorio pressoché incontaminato. Sin da ragazzo coltiva una grande passione per il latte, che approfondisce lavorando in piccoli caseifici della zona. Il grande passo, però, arriva nel 1976 quando, insieme al fratello Giuseppe, Luigi avvia un piccolo caseificio per la produzione di mozzarella di bufala, che lavora 150 litri di latte il primo giorno. Negli anni, Luigi trasferisce la sua passione ai figli e, successivamente, alla terza generazione della famiglia, rappresentata dai tre nipoti: Luigi, Armando e Damiano.

Con il passare del tempo il piccolo caseificio cresce, fino a diventare una moderna industria casearia, fornita dei più avanzati sistemi di produzione. Oggi la superficie aziendale occupa 100mila metri quadrati, di cui 15mila coperti e occupati dallo stabilimento produttivo. "A questo si aggiungerà presto un nuovo e moderno stabilimento, di ulteriori 14mila metri quadrati, con apporto delle migliori innovazioni tecnologiche, che farà della Cilento il primo polo produttivo nel campo della Bufala. Costante il trend di crescita, con il fatturato aziendale che è passato dai circa 17 milioni di euro del 2014 ai 28 del 2017, con un incremento medio di circa il 20% annuo", spiega Damiano Cilento. Nonostante il successo, tuttavia, l'azienda conserva gelosamente le sue tradizioni e continua a realizzare i propri prodotti coniugando l'antica arte casearia e i sapori di una volta con le più avanzate tecnologie.

I prodotti

Le referenze firmate Cilento sono realizzate unicamente con latte di Bufala 100% italiano di alta qualità, selezionato e raccolto esclusivamente nell'area Dop di produzione della Mozzarella di Bufala Campana. Fondamentale, a questo fine, il



rapporto diretto con gli allevatori: da anni l'azienda fornisce loro sostegno continuo nella gestione della stalla e dell'alimentazione, mettendo a disposizione strumenti e professionalità, anche attraverso il controllo e l'analisi dei mangimi. Il laboratorio di qualità interno assicura infatti quotidianamente controlli su tutta la filiera, per garantire la sicurezza dei prodotti a favore del cliente finale.

La gamma prodotti comprende: Mozzarella di Bufala Campana Dop, la Burrata di Bufala (fatta interamente con latte e panna di bufala), e la Mozzarella di Bufala Bio offerte nei formati e nei packaging più adatti ai vari canali: retail, Ho-reca, food service ed industria alimentare. Disponibili, a completamento di gamma, anche alcuni prodotti speciali - come la Mozzarella Cilento di latte di Bufala affumicata, quella vegetale o senza lattosio - e la linea di surgelati & Iqf, pensata in modo specifico per i mercati più lontani e per il canale industria. Inoltre, l'azienda lavora quotidianamente al fianco di alcu-

ne delle più importanti insegne della Gdo nazionale e internazionale, per le quali realizza diverse referenze a Marchio del distributore.

La sostenibilità ambientale

Cilento purifica l'acqua utilizzata nelle fasi di produzione e lavaggio attraverso un depuratore biologico di ultima generazione. In questo modo restituisce l'acqua, così come prelevata, ai corsi d'acqua che percorrono la zona. L'azienda produce 3 MW di energia attraverso un impianto di cogenerazione che ha un basso impatto ambientale. Il calore che ne deriva viene recuperato per riscaldare gli ambienti aziendali e preriscaldare le caldaie che generano il vapore utilizzato nel processo produttivo. Ma l'attenzione e il rispetto per l'ambiente si vedono anche nello sviluppo del packaging, sempre orientato alla ricerca di nuovi materiali a basso impatto ambientale e al raggiungimento del 100% di materiale riciclato.

Federica Bartesaghi



LE CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

- UNI EN ISO 9001:2015
- UNI EN ISO 22000:2005
- PRODOTTO BIOLOGICO - Operatore controllato
- IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)
- BRC GSFS (GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY)