

Successo per l'azienda agnonese a Milano: i visitatori dello stand sono stati 4.500. Presentato il nuovo «caciosalame»

Di Nucci, modello di qualità

Mostra campionaria Il caseificio ha partecipato all'evento della Fondazione **Symbola**

Montezemolo

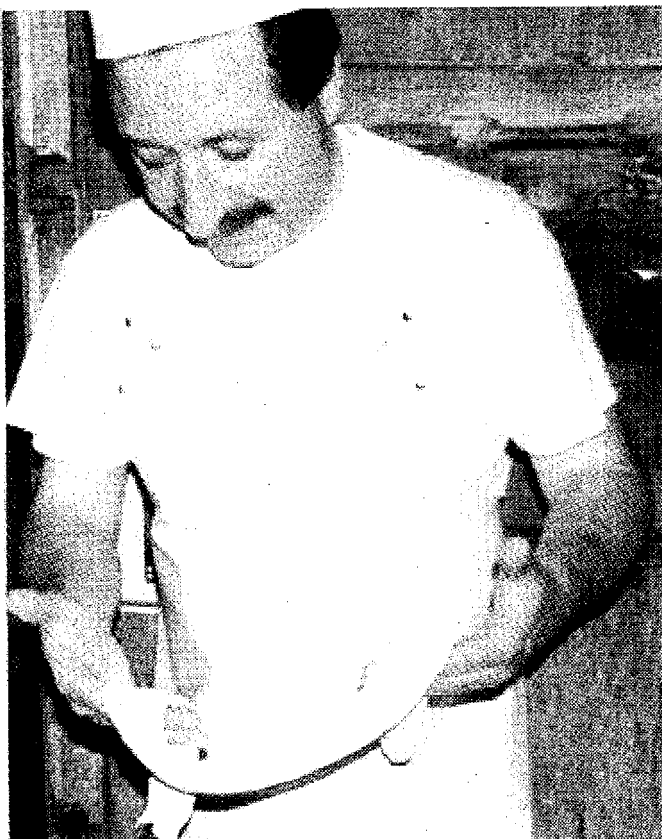
Tra i personaggi

che hanno visitato

lo spazio allestito

Vittorio Labanca

■ **AGNONE** Ormai quando si parla del caseificio Di Nucci si parla di un'azienda inserita fra le 68 migliori d'Italia. È come se parlassimo della Ferrari, della Fiat o della Pirelli. Oggi, dunque, bisogna parlare dell'arte dei formaggi di Franco Di Nucci. A sottolineare ciò la Fondazione **Symbola** che a Milano, dopo 16 anni, è tornata con La Campionaria delle Qualità Italiane. Uno spazio riservato alle aziende che nei propri settori rappresenta l'«Italia che ce la fa». La Di Nucci era lì fino al 25 novembre scorso. Con il presidente del senato Marini, con i Ministri Rutelli, Bersani e De Castro. Con Luca Cordero di Montezemolo. Rientrando in quel target del 27% dell'agro-alimentare che è più di una nicchia per il mercato globale. Uno stand visitato da oltre 4500 persone. Ad ognuno delle



Di Nucci Presentata la novità: il caciosalame

quali Franco Di Nucci, oltre al caciocavallo, ha fatto gustare la sua novità: il caciosalame. La soppresata di Agnone avvolta dalla pasta di caciocavallo. Ma non solo. Dando, da buon dottore in Filosofia quale Franco Di Nucci è, la possibilità

di far innamorare i presenti della sua terra, soprattutto attraverso il gusto particolare. Il formaggio e l'arte della lavorazione che si tramanda in maniera inalterata da dieci generazioni. Franco Di Nucci proprio per la longevità della sua

Giappone

Il mercato orientale

è interessato

ai prodotti molisani

azienda, per un bilancio sano e forte e per un palmares che l'annovera come prima per i tanti riconoscimenti internazionali, è stata voluta come meritevole per la **Symbola** ed inserito in quel gruppo dell'Italia che guarda al futuro. Quattro giorni intensi vissuti con Ermete Realacci, presidente della fondazione. Dal piccolo centro altomolisano i prodotti di quello che è e vuole rimanere un opificio non giungono solamente in Vaticano o nella vicina Europa. A strizzare l'occhio a Franco Di Nucci anche il Giappone. E ciò impone una svolta tecnologica per Franco che su questo conta sul domani dei suoi figlioli oggi ancora studenti. L'Arte dei sapori resta. Come resta l'umiltà di una famiglia che da un piccolo centro sta esportando la «semplicità del buono» nel mondo non oltrepassando mai quei limiti che caratterizzano la semplice gente di questi monti.

