



Caseificio Ponticorvo



Storia di una famiglia



Caseificio Ponticorvo S.r.l.
Storia di una famiglia e forme di latte
Unica sede dal 1968

Tradizione, cultura, unione e un grande amore per l'antica e nobile arte della trasformazione del latte: questo racconta la nostra storia. Il nostro mestiere è quello di casari, un lavoro fatto con spirito di sacrificio, devozione ed entusiasmo ricco di aneddoti e segreti che richiede conoscenza, esperienza ed impegno.

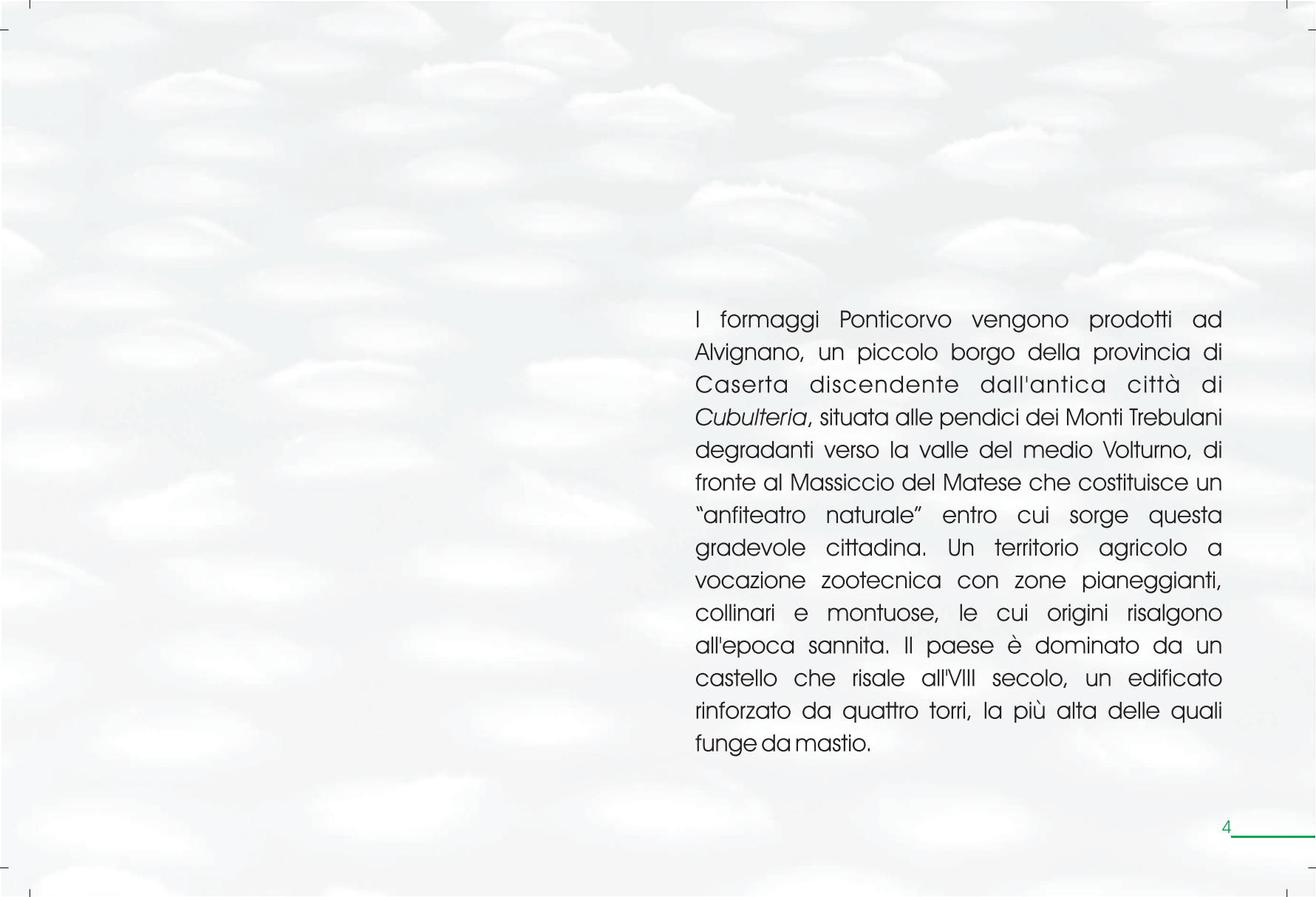
Mezzo secolo trascorso qui, in questa terra "l'alto casertano", in cui vivono i nostri ricordi, posto le nostre radici e cresciuto i nostri figli. Un territorio incontaminato di una bellezza selvaggia e struggente, dove abbiamo scelto di tramandare quello che i nostri avi ci hanno insegnato, la lavorazione della pasta filata.

Massimo e Brigida Ponticorvo
Eredi di una memoria autentica e lontana

La nostra terra



M. Mastroianni



I formaggi Ponticorvo vengono prodotti ad Alvignano, un piccolo borgo della provincia di Caserta discendente dall'antica città di *Cubulteria*, situata alle pendici dei Monti Trebulani degradanti verso la valle del medio Volturno, di fronte al Massiccio del Matese che costituisce un "anfiteatro naturale" entro cui sorge questa gradevole cittadina. Un territorio agricolo a vocazione zootecnica con zone pianeggianti, collinari e montuose, le cui origini risalgono all'epoca sannita. Il paese è dominato da un castello che risale all'VIII secolo, un edificio rinforzato da quattro torri, la più alta delle quali funge da mastio.

La nostra storia



Tutto ha inizio con la passione di Antonino Ponticorvo, quando con mamma Giuseppina decise di trasferirsi dalla costiera sorrentina ad Alvignano per produrre formaggi a pasta filata, antica tradizione della terra di origine. Nel 1968 nasce il caseificio Ponticorvo, un piccolo laboratorio caseario dove si producono fior di latte, caciocavalli e scamorze. Nel periodo in cui in quest'area, un tempo a vocazione bovina ed ovicaprina, iniziano a comparire i primi allevamenti di bufale, parte la nostra avventura con la produzione di mozzarella di bufala campana. Prodotto che fin da subito riscuote elevati consensi e si avvia ad un ampio sviluppo.

Il caseificio Ponticorvo S.r.l. è socio del Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana, fornitore ufficiale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) e dotato di certificazione BRC.

Oggi l'azienda è condotta da Massimo Ponticorvo insieme alla moglie Brigida ed ai figli Giusy, Anna e Antonino. Una bella famiglia unita e coesa, che porta avanti il lavoro quotidiano con assoluta dedizione nel rispetto della tradizione e del territorio. Il laboratorio, un tempo a conduzione familiare, si è trasformato in una importante ed affermata realtà casearia che ha investito in tecnologie moderne atte a consentire una maggiore competitività sul mercato tenendo sempre particolare attenzione alla qualità. È un caseificio innovativo per il suo settore, dove i gesti antichi e la tradizione casearia si coniugano a concetti all'avanguardia come la sostenibilità e la responsabilità d'impresa.

I nostri prodotti



La mozzarella di bufala campana DOP, la Regina

È un formaggio fresco a pasta filata prodotto con il 100% di latte fresco di Bufala Mediterranea Italiana proveniente da allevamenti attentamente selezionati situati in zone limitrofe al caseificio, dove le bufale vengono alimentate con foraggi di alta qualità e in gran parte sono libere di pascolare. La lavorazione, eseguita secondo gli antichi metodi, è guidata dalla sapienza di Massimo e Antonino, i quali riescono ad accostare il sapore e la ricchezza della tradizione alla sicurezza. La formatura avviene a mano e con l'ausilio di macchine operatrici dette formatrici che producono pezzature a peso predeterminato. Oltre alla forma tondeggianti che parte dai dieci grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), vengono lavorate anche le altre tipologie previste dal disciplinare di produzione della DOP, quali, nodini e trecce fino a tre chilogrammi.

Di straordinario sapore e di profumo intenso è la mozzarella di bufala campana DOP affumicata artigianalmente con fumo di paglia di grano, processo naturale di affumicatura ammesso dal disciplinare di produzione.

La ricotta di bufala

È un prodotto lattiero-caseario fresco, quindi privo di maturazione, ottenuto per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte di bufala, materia prima derivante dalla produzione di mozzarella di bufala campana, che le conferisce particolari caratteristiche strutturali di cremosità e morbidezza, un colore bianco porcellana, e spiccate proprietà sensoriali descrivibili come fragranza delicata di latte e dolcezza. La forma è quella tipica tronco-piramidale o tronco-conica, con un peso fino a due chilogrammi.





Il fior di latte e la provola affumicata

È un formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino di prima qualità proveniente da allevamenti della zona. Ha forma tondeggiante, si presenta privo di crosta, di color bianco-latte con sfumature paglierine, con pelle di consistenza tenera ed una superficie liscia, lucente ed omogenea. Il sapore è caratteristico, fresco, di latte delicatamente acidulo. La lavorazione è quella comunemente utilizzata per la mozzarella vaccina, dalla quale si discosta per forma e consistenza della pasta.

Al termine della lavorazione, può essere anche posto in un ambiente chiuso a contatto con fumo derivante da paglia umida bruciata per alcuni minuti, cosicché acquisisce un sapore, un colore e un aroma tipico del fumo.

La scamorza

Altra prelibatezza è la scamorza, dove l'etimologia della parola va cercata nella sua forma, che ricorda una "capa mozza", cioè una "testa mozzata". Si tratta di un formaggio vaccino la cui pasta viene semicotta e filata. La crosta è liscia, sottile e di color bianco avorio se il prodotto non è affumicato, in questo caso è color giallo tendente all'ocra, mentre la pasta è color paglierino, di consistenza morbida e di sapore spiccatamente aromatico.





Il caciocavallo vaccino e di bufala

È un formaggio a pasta filata a forma di pera con testina, semi-stagionato o stagionato prodotto secondo le tecniche di lavorazione tradizionali. La produzione prevede il caciocavallo di latte vaccino e quello di bufala, dove quest'ultimo è caratterizzato da una stagionatura più lunga rispetto al vaccino.

Il julienne e il cubetto fresco

Linea a latte bovino taglio julienne e cubetto di varie dimensioni presentato in vaschette.

Il frozen

Linea a latte bufalino e bovino destinata al mercato estero: sfere, filoni e chips, julienne e cubetto.

I Paesi in cui vengono esportati i prodotti Ponticorvo sono: il Giappone, l'Inghilterra, Malta e la Corea del Sud.







Il Caseificio Ponticorvo
è in via Miglio XXV, 7
81012 Alvignano (CE)
Telefono: 0823.865000
info@caseificioponticorvosrl.it

Il Punto vendita è allo stesso indirizzo ed è aperto
dalle 8 alle 20. Chiuso la domenica pomeriggio

Altri punti vendita:
Napoli, via Leonardo Bianchi, 5
Napoli, viale dei Colli Aminei, 64
Napoli, via Orsi, 38

Visitabilità dell'azienda:
per gruppi e su appuntamento



tripadvisor®

