

22 Maggio 2011

Cordisco

L'arte della transumanza

Nell'azienda Cordisco, sviluppo economico e sostenibilità si intrecciano l'un l'altra e fondano una proposta di prodotti di qualità nel rispetto della tradizione e delle risorse locali



Puglia

Le tradizioni casearie racchiudono storie di uomini, di transiti e di pascoli, ma anche di frutti dell'ingegno che toccano il cuore, perché ricordano la capacità di strappare risorse alle terre difficili. Alla base dell'attività dei Cordisco c'è una storia di transumanza: di origini abruzzesi, la famiglia si trasferì intorno a Foggia, dove si specializzò nella trasformazione di latte bovino e ovino. Oggi l'azienda è arrivata alla quarta generazione: Antonio si occupa della parte commerciale e di marketing, Pierpaolo gestisce l'area tecnico-produttiva, Alessandro e il papà Ernesto si dedicano a quella amministrativa e finanziaria.

Nei primi del '900, quando ancora la transumanza si faceva a piedi tra l'Abruzzo e la Puglia, il loro bisnonno Ernesto commerciava grano, formaggio e lana. Nel 1918 iniziò a vendere carne e formaggi, nell'ottica di garantire attività lavorative diversificate a tutto il nucleo familiare. Il figlio Antonio iniziò a rivendere i formaggi raccolti nelle campagne: il canestrato tipico pugliese prodotto da latte di pecora e il caciocavallo silano preparato da latte vaccino. Negli anni '50 la famiglia Cordisco aprì finalmente un vero e proprio caseificio in prossimità del regio tratturo L'Aquila-Foggia, una via utilizzata dai pastori proprio per trasferire le greggi da un pascolo all'altro al variare delle stagioni. Negli anni '70 il caseificio si espanse con la lavorazione della mozzarella e delle paste filate (burrata, scamorza e caciotta).

«Una volta il latte lo filtravano nella federa del cuscino, oggi ci sono le centrifughe», scherza Antonio Cordisco. Ma la preparazione dei formaggi ha mantenuto ancora l'intervento umano tradizionale: sia il caciocavallo, sia il canestrato sono prodotti ancora a mano, con i vantaggi del processo industriale in termini di sicurezza e costanza del gusto. La collaborazione di Coop con Cordisco è ormai ventennale e la distribuzione - iniziata dagli «speciali regionali» dei supermercati locali - si è estesa a livello nazionale, con le promozioni e con un contratto di fornitura continuativo.
