

## Caseificio Cirigliana: specialista della Mozzarella di Bufala Campana dop

**U**n'azienda immersa nel verde, progettata per integrarsi con il territorio circostante, inteso come risorsa strategica fondamentale. La famiglia Rubino, da più di 40 anni nel settore caseario, conduce con successo il Caseificio Cirigliana, azienda che produce Formaggio dop Mozzarella di Bufala Campana, secondo le severe regolamentazioni del Consorzio Mozzarella di Bufala di cui fa parte. Completamente immerso nei prati di Riardo, in provincia di Caserta, il Caseificio è stato ampliato pochi anni fa e oggi si espande su una superficie di oltre 3.000 mq tra uffici, aree di produzione e depositi. Il latte di bufala proviene dalla fattoria interna e da quelle di alcuni allevatori limitrofi accuratamente selezionate e controllate.

La produzione è certificata Iso 9002, oltre a essere soggetta a controlli giornalieri interni sulla qualità del latte e sullo stato di salute delle bufale, realizzati in collaborazione con il Servizio Veterinario dell'Asl CE1. Le fasi di cottura e filatura sono lasciate all'abilità e all'esperienza dei mastri caseari.

È il loro lavoro, infatti, che con gesti sapienti dona alla mozzarella quell'eccellenza, in termini di consistenza e sapore, che nessuno strumento tecnologico è ancora in grado di dare.

La mozzarella è distribuita in varie pezzature e formati: bocconcini, ovoline, mozzarelle, trecce e ciambelle di mozzarella, ma ci sono anche altri prodotti tra cui la Provo-

la Affumicata e la Crema di Ricotta di Bufala.

### Un'azienda dinamica

Con 20 dipendenti e un fatturato 2008 di 8,5 milioni, il Caseificio Cirigliana distribuisce i suoi prodotti sul mercato italiano e internazionale grazie all'intensa attività di una rete commerciale moderna. Il fatturato, concentrato tra i mesi di aprile e settembre, è raccolto per il 70% in Italia (di cui il 65% Centro-Nord e il 5% Sud) e 30% estero (quest'ultimo in aumento). Il Caseificio Cirigliana ha

un'attenzione particolare per la qualità dei suoi prodotti ma anche per l'immagine. Periodicamente il management aziendale definisce obiettivi e strategie di vendita per conquistare nuove fet-

te di mercato e fidelizzare il cliente. Nascono così confezioni innovative per competere e differenziarsi al meglio nel banco frigo. I vari marchi: Rubino, Cirigliana, Favola, Sapuri, Nuvola, Venus arrivano in tavola con tutta la fantasia e la carica del gusto dei prodotti freschi. Per ogni marchio ci sono pezzature e confezioni diverse per venire incontro a ogni tipo di esigenza. L'azienda è in continuo aggiornamento, partecipa al Cibus di Parma e al Tutto Food di Milano, occasioni importanti per incontrare nuovi clienti. Del gruppo Rubino, oltre al Caseificio Cirigliana, fanno parte una vasta scuderia di cavalli da corsa e l'Azienda Agricola Pietre Bianche, che fornisce buona parte del latte utilizzato in produzione.



Caseificio Cirigliana srl  
Via S. Lucia – 81053 Riardo (Ce)  
Tel. 0823.641000 – Fax 0823.641001  
www.mozzarelladibufala.it