

Weekend

Il posto
in solito



DOVE

Taverna Penta
caseificio del 1694
a Pontecagnano,
uscita (A3 Sa-Rc)
Montecorvino
Pugliano. Conforti
1, 089 383 268

Taverna Penta ha oltre tre secoli la mozzarella che vale una gita

IN 80 ettari c'è la storia della mozzarella. Molto più giovane del caseificio Taverna Penta, fondato nel 1694 con le prime 120 bufale. Sono passati fiumi di latte e nove generazioni, quando Filippo Morese napoletano della Riviera di Chiaia, immerso nel settore finanziario a Roma, è chiamato ad una missione. L'ordine arriva da lontano. Oltre tre secoli sono buoni motivi per correre indietro nel tempo: Pontecagnano. Tocca a lui rilanciare l'azienda.

La moglie Flavia Bergman, svedese, non si oppone. È il segreto del decollo.

Lui investe in tecnologie: gusto e salubrità. Lei coglie il soffio di modernità: guida turistica per gruppi sparsi tra Pompei, Paestum e Taverna Penta. Il successo di Vannulo fa scuola. Come il turismo del vino, l'unico vero spot è la visita ai caseifici. Su provola e ricotta squisite, sveltano la mozzarella e lo yogurt offerti al 70% in una sede di sobria eleganza. I ristoranti di Roma e Milano si contendono il resto. Venite a vederla, grande è la mozzarella se vale una gita.

(a. c.)