

Antonio Palmieri: “Non si può ottenere un prodotto di alta qualità se la materia prima non è di alta qualità”

di Alessia Saggese

Nella Piana di Paestum, tra i templi greci e il Santuario della Madonna del Granato, è collocata uno dei migliori esempi di imprenditoria nata dalle risorse locali: la Tenuta Vannulo.

con piacere permette un impegno maggiore e quindi passione. Alla fine otteniamo un buon risultato”. Poi confida: “Il supporto fondamentale all’impegno e alla passione è il

prodotti. Novità della nostra azienda sono la lavorazione di prodotti in pelle di bufala e la nuova struttura di stalla più grande e spaziosa. Al centro della stalla c’è una struttura simile a una torre di controllo con punti dove le bufale autonomamente entrano, superano un tornello e si posizionano attirate dall’erba; lì la mungitrice, completamente robotizzata, si posiziona e comincia a mungere la bufala. Ogni bufala ha un suo codice che il sistema riconosce, sia per il corretto posizionamento della mungitrice che per il controllo della produzione. In questo modo, grazie alla serenità dell’animale, aumentano sia la quantità che la

viene mandata direttamente in infermeria. Non ci può essere un prodotto di alta qualità se l’animale non è in buona salute e non vive in un clima di serenità. Come affermano i grandi chef: “Non si può ottenere un prodotto di alta qualità se la materia prima non è di alta qualità”. Vicino alle bufale ho selezionato con mia figlia Teresa giovani qualificati perché ritengo che sia molto importante avere un personale competente”. E poi conclude: “Importanti ai fini di un buon mantenimento della struttura sono l’architettura, lo spazio, la pulizia del luogo, la gentilezza e l’educazione di chi offre il prodotto; solo così si può creare interconnessione



Una bufala

Riconosciuta da molti come “porta del Cilento”, la Tenuta Vannulo è gestita da tre generazioni dalla famiglia Palmieri e nasce da impegno e passione che si concretizzano in una mozzarella di bufala definita dal cliente come eccellenza. “La mia attività imprenditoriale è nata per caso, l’ho ereditata da mio padre che aveva un allevamento di bufale con mio nonno - spiega il dottor Antonio Palmieri e aggiunge - da tre generazioni la mia famiglia porta avanti con dedizione questa creatura positiva la cui mozzarella prodotta in quantità limitata viene acquistata anche da personaggi famosi provenienti da tutto il mondo. Portare avanti questa attività

lavoro. Non c’è bisogno di essere geni per riuscire a fare al meglio un qualsiasi mestiere. I giovani devono lavorare mettendo passione in quello che fanno, anche se spesso sono i genitori che li invogliano ad intraprendere mestieri che a loro non piacciono. L’azienda è nata come allevamento ma, ogni anno ci sono stati sempre progetti innovativi e questo ha permesso di raggiungere un’alta qualità dei prodotti senza passaggi intermedi che portano a un minor reddito”. Riferendosi alla qualità dei prodotti ha affermato: “Oggi si è mentalmente agganciati al discorso della quantità mentre si dovrebbe badare alla qualità che è importante per i nostri



Un momento della lavorazione

qualità del latte. Questo robot permette anche un attento esame delle condizioni fisiche dell’animale, nel caso in cui si notano problemi la bufala

fra le due persone e quindi un feeling di piacere. Nel passato abbiamo infatti tenuto corsi di formazione per il comportamento del personale”.