

AGRICOLA CASEARIA LUPARA

Tradizione e filiera controllata, i valori per una Mozzarella di Bufala DOP di assoluta eccellenza

Una storia iniziata nel lontano 1943, durante la guerra, con il trasferimento del caseificio a Torre Lupara.

Il caseificio Agricola Casearia Lupara si trova a Pastorano, nel cuore dell'area Dop per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana, e rappresenta senza dubbio un punto di riferimento del settore con i suoi quasi ottanta anni di storia.

LA STORIA

Tutto nasce quando nel 1943 durante la Seconda guerra mondiale. A causa dei combattimenti, Ugo Iemma e i fratelli Antonio e Cesare decidono di lasciare l'azienda agricola nella provincia di Salerno e trasferire le loro bufale proprio a Torre Lupara.

Da quel momento, con grande capacità imprenditoriale e una chiara visione del futuro, Ugo Iemma comincia un importante lavoro di sviluppo che riguarda non solo la bonifica e il recupero del territorio, ma anche un approccio moderno alla coltivazione dei cam-



Le bufale impegnate in un bagno ristoratore

pi, all'allevamento delle bufale e allo sviluppo di tecnologie mirate a rendere più efficiente la gestione dei processi aziendali.

Un esempio in tal senso è stata l'introduzione, per la prima volta in Europa, della "mungitura a giostra" che ha rappresentato a quel tempo certamente un elemento di grande innovazione.

IERI E OGGI

È proprio l'innovazione il valore che da sempre caratterizza il percorso e la storia della famiglia Iemma. La stessa Agricola Casearia Lupara, realizzata per produrre la mozzarella utilizzando solo il latte delle proprie bufale, è stata un'intuizione che ha anticipato il concetto di filiera corta e controllata che ancora rappresenta un grande valore e garantisce la grandissima qualità della produzione di questo storico caseificio.

Oggi l'Agricola Casearia Lupara fa capo ai fratelli Giuseppe, Alfredo e Cesare Iemma che hanno raccolto l'eredità del padre Ugo e che con le loro tre aziende agricole ed i loro allevamenti, tutti situati nell'area DOP prevista dal Consorzio di Tutela, forniscono quotidianamente del miglior latte di bufala il caseificio, che si configura sempre più come una moderna realtà imprenditoriale che, con un'ampia gamma di prodotti fatta di mozzarella, bocconcini, trecce e altre specialità, porta le sue eccellenze in tutto il mondo.

Ecco perché scegliere le delizie di latte de l'Agricola Casearia Lupara: qui il gusto diventa un'eccellenza per il palato.

FILOSOFIA VINCENTE

Il latte della felicità: welfare per bufale e dipendenti

Il latte della felicità. Questo è ciò che si utilizza all'Agricola Casearia Lupara per produrre la Mozzarella di Bufala Campana Dop. La felicità come massima espressione dell'edonismo che si traduce nel benessere animale e dei propri dipendenti. Nel corso degli anni i processi produttivi e la zootecnia hanno subito un intenso processo di modernizzazione, ma presso l'azienda Lupara resta fondamentale il principio del benessere delle bufale. In un approccio naturale, il benessere non è solo quello "fisico", ma anche psicologico, offrendo alle bufale la possibilità di esprimere i propri comportamenti naturali.

Durante i mesi estivi Cesare Giulio Iemma, socio del caseificio Lupara e proprietario di uno degli allevamenti dei fratelli Iemma, fornisce alle proprie bufale la possibilità di fare rinfrescanti bagni in attrezzate piscine dedicate. La felicità è alla base del rapporto tra uomo e natura e diventa, inevitabilmente, una scelta condivisa da tutti gli stakeholders del processo. Ed è sempre nell'ottica del benessere che l'Agricola Casearia Lupara fornisce ai dipendenti e alle loro famiglie la possibilità di vivere, a uso gratuito, in villette bifamiliari nel borgo di Torre Lupara.

LUPARA

mozzarella di bufala dal 1945

