

CASEIFICIO PORTA ROMA

LAZIO

Il Caseificio Porta Roma S.r.l. è un'azienda a conduzione familiare specializzata nella produzione di Mozzarella di Latte di Bufala, costituita nel 2014 dai titolari Ennio Buonanno, la moglie Beatrice ed i propri figli Gianmaria, Andrea ed Alessandro, rappresentano la continuità dell'esperienza tramandata dal capostipite Giovanni Buonanno originario della provincia di Caserta, che si stabilì ed iniziò a produrre Mozzarella di Bufala nel territorio di Fondi sin dai primi anni cinquanta, diventando nel corso degli anni un punto di riferimento in termini di qualità per tutti i consumatori locali. La conduzione familiare, unita al rispetto di un elevato standard qualitativo, la cura del singolo dettaglio a partire dall'approvvigionamento della materia prima sino alla vendita finale nonché la valorizzazione delle risorse del territorio sono i valori sui quali si fonda l'azienda.

La produzione di una Mozzarella di bufala di qualità non può certo scindersi dall'utilizzo di una materia prima di altissima qualità ed è per questo che viene utilizzato esclusivamente latte di bufala fresco proveniente da allevamenti siti nella piana di Fondi selezionati sulla base di tre valori fondamentali: la qualità del latte prodotto, il rigoroso rispetto di norme igieniche e sanitarie ed il benessere animale.

Giornalmente il latte appena munto viene raccolto dal caseificio e lavorato entro 24 ore dalla mungitura garantendo al contempo sia una filiera controllata, nonché il massimo della freschezza ai propri clienti.

La lavorazione del latte avviene seguendo i metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione, garantendo il rispetto di una ricetta unica che da vita a sua volta a prodotti che facciano riscoprire i gusti di una volta. Al tale fine tutte le lavorazioni dalla rotatura fino alla filatura della cagliata vengono effettuate con metodi artigianali. Il latte lavorato a crudo viene cagliato con solo siero-innesto

naturale derivato dalla produzione del giorno precedente. Successivamente avviene la separazione tra la cagliata e il siero. Quest'ultimo viene prelevato ed una parte utilizzato per la produzione della ricotta mentre, il restante viene scremato per ottenere la panna di bufala la quale viene poi zangolata per l'ottenimento di un favoloso Burro di Bufala artigianale.

La cagliata lasciata riposare nel siero per circa 4 ore fino al raggiungimento del punto di filatura, punto in cui il nostro esperto casaro Ennio preleva un campione di cagliata, lo immerge in acqua bollente ad oltre 90 C° e verifica se l'impasto risulta filante. Raggiunta la giusta filatura la cagliata viene prelevata e messa a scolare e successivamente macinata e filata a mano nel mastello di filatura. L'impasto filato viene poi formato sia a macchina che a mano nelle varie pezzature da noi prodotte a partire dal bocconcino di g. 25 fino ad arrivare a mozzarelle staccate a mano di circa 4 kg di peso.

Il nostro prodotto di punta è senz'altro la "Poppea di Porta Roma" una mozzarel-



la staccata a mano di oltre 1 kg di peso che ha raggiunto la prestigiosa vittoria al concorso "Premio Roma" sezione formaggi edizione 2017 come "miglior formaggio prodotto da nuova impresa". Questo il giudizio della autorevole giuria di concorso: "il formaggio è caratterizzato da un colore bianco avorio di elevata intensità con elevate note lattiche fresche e sentori di vegetale fresco e secco. Gusto molto dolce, leggermente acido e salato. Di media solubilità, bassa adesività ed elevata persistenza aromatica".

La nostra mission aziendale ci ha permesso nel corso degli anni di affermarci, in tutta la Piana Pontina e a livello nazionale con la vittoria nel concorso sopra citato, rilanciando l'artigianalità della Mozzarella di Bufala. Essere stati selezionati come uno dei 100 Ambasciatori Nazionali rappresenta per noi un orgoglio ed un onore confermando una volta ancora che la qualità premia sempre.

The Porta Roma S.r.l. is a family-run cheese factory specialized in the production of Buffalo Milk Mozzarella, founded in 2014 by the owners Ennio Buonanno, his wife Beatrice and their children Gianmaria, Andrea and Alessandro, they represent the continuity of the experience handed down by the founder Giovanni Buonanno, originally from the province of Caserta. He settled and started producing Mozzarella di Bufala in the territory of Fondi since the early fifties, becoming over the years a reference point in terms of quality for all local consumers. Family management, combined with compliance with a high quality standard, attention to detail from the supply of raw materials to the final sale as well as the enhancement of local resources are the values on which the company is based.

The production of a quality buffalo mozzarella certainly cannot be separated from the use of a very high quality raw material and that is why only fresh buffalo milk from farms located in the Fondi plain is used, selected on the basis of three fundamental values: the quality of the milk produced, strict compliance with hygiene and health standards and animal welfare. Daily fresh milk is collected from the dairy and processed within 24 hours of milking, while ensuring both a controlled supply chain and maximum freshness for its customers.

The milk is processed following the traditional methods handed down from generation to generation, guaranteeing respect for a unique recipe which in turn gives life to products that rediscover the tastes of the past. For this purpose all the processes from breaking up to stretching the curd are carried out with artisanal methods. The raw milk is curdled with only natural whey-raft derived from the previous day's production. Then the separation between the curd and the whey takes place. The latter is taken and a part used for the production of ricotta while the remainder is skimmed to obtain the buffalo cream which is then churned to obtain a fabulous artisan buffalo butter. The spun dough is later formed both by machine and by hand in the various sizes we produce starting from the bite of g. 25 up to mozzarella detached by hand weighing about 4 kg.

Our flagship product is undoubtedly the "Poppea di Porta Roma" a hand-detached mozzarella of over 1 kg in weight that has achieved the prestigious victory in the "Premio Roma" competition, in the cheese section of the 2017 edition as the "best cheese produced from new company." This is the opinion of the authoritative jury of the competition: "the cheese is characterized by an ivory white color of high intensity with high fresh lactic notes and hints of fresh and dry vegetables. Very sweet, slightly acidic and salty taste. Of medium solubility, low adhesiveness and high aromatic persistence".

Having been selected also as one of the 100 National Ambassadors gives us real pride and honor confirming once again that quality always rewards.

