

Intervista a due giovani produttori sambucesi: Giorgio Di Bella e Giuseppe Ciraulo

SAN GIORGIO e CIRAULO, due caseifici d'avanguardia

a cura di Daniela Bonavia

Nel vasto panorama dei prodotti che conservano gli antichi sapori della migliore tradizione siciliana il nostro territorio ha sicuramente il merito di annoverare numerose ed ottime aziende, fiore all'occhiello dell'economia locale. Lontano dai brusii delle città, dalle produzioni industriali senza odori ed identità, è possibile imbattersi in aziende che hanno saputo coniugare le antiche tecniche tradizionali tramandate dai nonni, alle moderne regole del commercio e della vendita. Tra queste il caseificio San Giorgio di Maurizio Di Bella e il caseificio San Giacomo di Giuseppe Ciraulo. Il primo nasce nel 2009, in località San Biagio, il secondo nel 2005 in contrada San Giacomo. Entrambi vantano una decennale tradizione familiare e di stampo familiare è rimasta ancora oggi la gestione. Intervistiamo Giorgio di Bella, portavoce del caseificio San Giorgio, e Giuseppe Ciraulo, titolare del caseificio San Giacomo:

Quali sono i prodotti più rappresentativi della vostra azienda e di maggior successo presso la vostra clientela?

G. Di Bella: Sicuramente il formaggio fresco e stagionato e i

formaggi farciti con erba cipollina, noci, pistacchi, rucola, olive e peperoncino. Ma non dimentichiamo la caciotta a pasta filata.

G. Ciraulo: In particolare la ricotta e il formaggio stagionato.

Date ai lettori un motivo per cui dovrebbero comprare da voi piuttosto che altrove.

G. Di Bella: Oltre che per l'indubbia qualità dei nostri prodotti derivati tutti da agricoltura biologica, anche per la massima serietà che ci contraddistingue e per l'assoluta disponibilità.

G. Ciraulo: Dovrebbero comprare da noi perché garantiamo prodotti assolutamente biologici e certificati. Non acquistiamo latte da altri allevatori, produciamo tutto a latte crudo, con allevamenti sopra gli 800 metri.

CASEIFICIO S. GIORGIO
di Maurizio Di Bella
Prodotti Biologici
IT X3143 CP

SEDE: Via Teatro C.le Ingoglia, 11 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Telef. 349 7031772 - 349 7031774
CASEIFICIO: C.da San Biagio - BISACQUINO (PA)

Con quali abbinamenti suggerite il consumo dei vostri prodotti?

G. Di Bella: Per i palati più raffinati un abbinamento molto consigliato è quello del primosale con marmellate o più classico con vino rosso locale.

G. Ciraulo: Gli abbinamenti molto apprezzati sono il formaggio con olive e pane, la pasta con la ricotta e lo stagionato con le marmellate.

Quali sono i vostri principali canali di vendita?

G. Di Bella: Siamo l'unico caseificio sambucese presente al mercato degli agricoltori che si tiene sia a Sciacca che a Menfi, e poi, soprattutto, in paese, nella vendita porta a porta.

G. Ciraulo: Noi vendiamo a Sam-

buca e nei paesi limitrofi, esportiamo anche a Milano, e diamo anche la possibilità di acquistare on.line direttamente sul sito www.caseificiociraulo.it.

Quale è stato l'impatto della crisi economica sulla vostra azienda?

G. Di Bella: Stiamo cercando di superare questo momento con grandi difficoltà anche perché la nostra azienda è ancora giovane e deve superare tutte le incertezze dell'avvio.

G. Ciraulo: La crisi si sente, in quanto i costi di gestione si sono triplicati, i tempi di incasso si sono allungati mentre i costi dei prodotti sono rimasti invariati.

Progetti ed obiettivi?

G. Di Bella: I progetti sono tanti, perché siamo pieni di entusiasmo e di voglia di crescere, ma per il momento stiamo cercando di risalire la china, aspettando tempi migliori.

G. Ciraulo: Intendiamo incrementare l'azienda con l'aumento dei capi di bestiame, incentivare le visite aziendali e sviluppare la fattoria didattica. Inoltre, c'è in cantiere anche un progetto per la produzione di energia alternativa che possa aiutarci ad arginare le difficoltà di questo momento di crisi.

Caseificio Aziendale di Ciraulo Giuseppe

C.da San Giacomo
Cell. 3381117623 - 3277321401
Sambuca di Sicilia AG



Caseificio San Giorgio di Maurizio Di Bella, in C.da San Biagio



Caseificio Ciraulo di Giuseppe Ciraulo, in C.da San Giacomo

L'ASO della FRU
di Salvatore Ciacio
Cell. 333 9908831

Vini CELLARO

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310

MASSARIA RUVETTU
Azienda Agricola - Anteremina

Caseificio Aziendale
Ristorante Tipico
Massaria Didattica

SAMBUCA DI SICILIA - AG
C.da Galluzzo - Adragna - Tel. 0925 946059
cell. 333 3618506 338 1894990
www.ruvettu.it - massaria@ruvetto.it

LO GIUDICE PNEUMATICI
DAL 1966
Rivenditore Autorizzato

REDESTEIN
YOKOHAMA
MICHELIN
BRIDGESTONE

Via Agrigento, 8 - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 941164 - Cell. 3381125144