

Cuomo, 105 anni tra tradizione e innovazione

Traguardo storico
per l'azienda casearia
fondata nel 1910

APRILIA

■ L'azienda casearia Cuomo festeggia 105 anni di attività. Un traguardo importante per la società che oggi può vantare uno stabilimento ad Aprilia. Una storia lunghissima e brillante che inizia il 18 novembre 1910 a Vico Equense (provincia di Sorrento) dal capostipite Giuseppe Cuomo, che decise di trasformare in impresa l'antica tradizione casearia di famiglia. Nel 1947 Giovanni, figlio di Giuseppe, trasferì l'attività a Sermoneta occupando in prima persona della consegna della mozzarella che all'epoca, nel Lazio, era poco conosciuta.

Con il passare degli anni e con l'aiuto dei figli Cristina, Giuseppe e Stefania, i volumi dell'attività sono cresciuti in maniera esponenziale e per soddisfare le richieste nel 2004 è stato realizzato uno nuovo stabilimento ad Aprilia, dove ancora oggi vengono prodotte mozzarelle, ricotta, caciocavalli, burro e formaggi. E a distanza di 105 il cuore dell'a-



zienda è ancora la famiglia Cuomo, sono ancora i figli e i nipoti di Giovanni insieme a 50 dipendenti.

L'azienda però non guarda solo al passato, ma si sta proiettando verso il futuro investendo su macchinari, prodotti e personale specializzato. Per festeggiare un secolo di attività, Cuomo ha infatti introdotto importante novità in tema di tecnologia alimentare e sviluppo di nuovi prodotti fatti solo con latte dell'agro pontino, sia vaccino che bufalino. L'attenzione è rivolta poi al riconoscimento della Dop fiordilatte dell'Agro Pontino, nonché all'ampliamento della gamma dei latticini a ridotto contenuto di lattosio. Tradizione e innovazione, questa la ricetta di un'azienda che da 105 anni continua a cogliere successi. ●