

Le tappe

1910

● A Vico Equense il capostipite Giuseppe decide di trasformare in impresa l'antica tradizione di famiglia

1947

● Dopo la guerra Giovanni, figlio di Giuseppe, trasferisce l'attività a Sermoneta

2004

● Viene realizzato il nuovo stabilimento della Cuomo ad Aprilia, dove ancora avviene la produzione



Da sinistra verso destra: Claudia Pacilli, Stefania, Cristina, Giovanna e Laura Cuomo e Andrea Pacilli

Cuomo, 105 anni di passione e impegno

La festa Da laboratorio artigianale a industria casearia. E già si progettano nuovi investimenti

LA STORIA

LUCAARTIPOLI

Da laboratorio artigianale a industria casearia, mantenendo però inalterata la tradizione e la passione per il lavoro. Si può racchiudere in queste parole la storia della Industria Latticini Cuomo, una storia lunga 105 anni che è stata celebrata ieri nello stabilimento di Aprilia in via delle Scienze. Un'azienda che cresce e si sviluppa (45 dipendenti, 4 linee di filatura, un sito da 33 mila metri quadrati) ma che mantiene una gestione familiare e in maggioranza femminile: sono infatti Giovanna e Laura Cuomo (figlie di Giuseppe), le zie Stefania e Cristina Cuomo e Andrea Pacilli (figlio di Stefania) a occuparsi di tutte le fasi della lavorazione e della produzione. Una realtà che distribuisce nel Lazio e in altre regioni d'Italia (Toscana, Umbria e Lombardia) e che punta a espandersi con nuovi investimenti. «Il nostro obiettivo è quello di preservare lo spirito delle origini, mettendo in atto - spie-

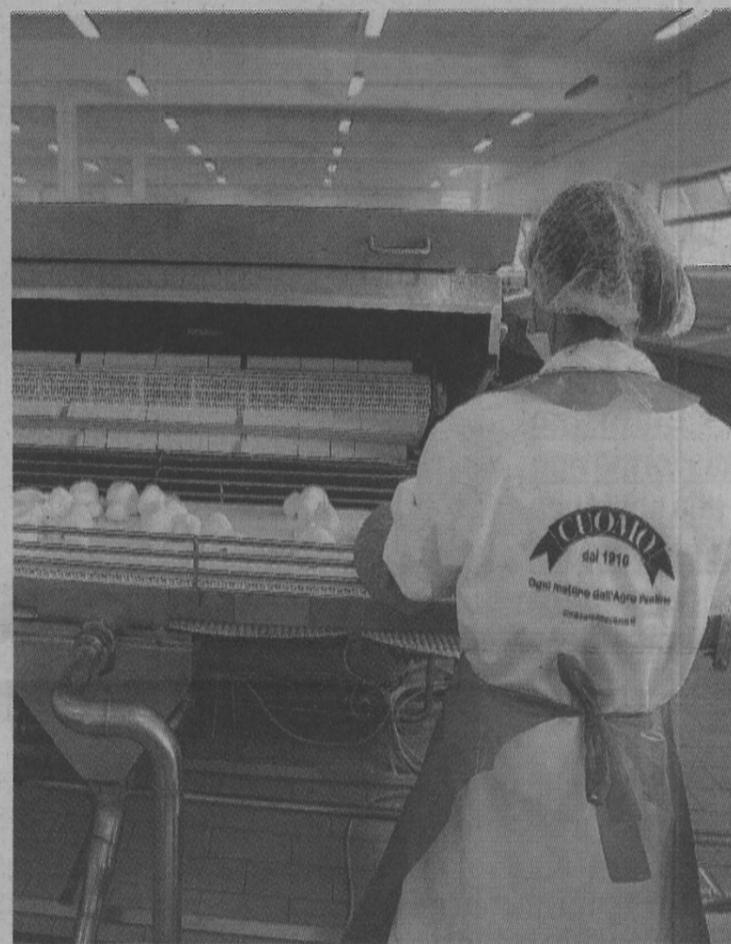


ga Giovanna Cuomo - una serie di progetti come lo sviluppo di nuovi prodotti Dop dell'agro pontino».

Ma soprattutto all'orizzonte l'ampliamento dello stabilimento (in un'ala separata così come prevedono le norme in materia) per la lavorazione della mozzarella di bufala. «Il nostro obiettivo - continua Giovanna Cuomo - è ottimizzare il processo produttivo, la-

sciando però una fase che sarà sempre gestita dalle persone. Perché ci sono delle operazioni che si possono realizzare solo manualmente».

E alla famiglia Cuomo è arrivato il plauso dell'assessore regionale Sonia Ricci, presente alla festa dei 105 anni insieme al consigliere regionale Rosa Giancola e agli amministratori di Sermoneta e di



Alcuni momenti della lavorazione delle mozzarelle e degli altri prodotti nello stabilimento Cuomo ad Aprilia (FOTO: FABIO PIRAZZI)

Aprilia. «In questo settore il valore dell'uomo fa la differenza. E persone come voi - spiega Sonia Ricci - rendono il territorio migliore. Bisogna premiare le eccellenze, perché grazie a loro la Regione può crescere e aiutare anche le realtà più deboli. In passato la politica ha pensato che lo sviluppo fosse altrove, invece è qui che si conservano le potenzialità». L'assessore Ricci ha poi fatto un passaggio sul marchio di qualità per il fiordilatte pontino. «Stiamo lavorando in questa direzione ben venga il marchio dop, ben venga realtà come la Cuomo che lavorano per la qualità e per il rispetto dell'ambiente. Vostro padre Giuseppe - ha detto rivolgendosi a Giovanna e Laura - sarebbe orgogliosa di voi, che tutelate le tradizioni guardando al futuro». ●