

# **Caseificio San Leonardo ancora una volta al Concerto di Natale al fianco di Gruppo Eventi**

La divisione food di Gruppo Eventi, anche quest'anno, ha organizzato la cena di gala per gli oltre 500 ospiti del **25esimo Concerto di Natale**, in onda questa sera su Canale5. Tra i partner scelti per l'iniziativa, si riconferma il **Caseificio San Leonardo di Salerno**. In quest'intervista, il titolare dell'azienda, **Giacomo La Marca**, ci spiega quali prodotti sono stati scelti per l'occasione e ci racconta tutta la tradizione casearia della sua famiglia:

**– Questo è il 4° anno al fianco di Gruppo Eventi nella cena di gala organizzata in occasione del Concerto di Natale: come avete vissuto quest'esperienza? Cosa ha significato per la vostra azienda?**

Queste manifestazioni rappresentano sempre un' importante vetrina per il nostro brand e per i nostri prodotti. **Da sempre cerchiamo di portare nei contesti nazionali l'eccellenza casearia del nostro territorio**, che è un polo agroalimentare di grande prestigio. Siamo orgogliosi del grande apprezzamento espresso dalle persone che hanno avuto modo di assaggiare i nostri prodotti.

**– Quali tra i vostri prodotti sono stati presentati agli ospiti dell'evento?**

Abbiamo presentato **la nostra gamma di prodotti caseari con latte di bufala**, che da sempre rappresentano il fiore all'occhiello della nostra produzione. I nostri mastri casari sono costantemente impegnati nella realizzazione di quelli che mi piace definire come **piccoli capolavori del gusto**. Oltre ai

formati classici, infatti, presso i nostri nove punti vendita localizzati nella città di Salerno, è possibile trovare prodotti frutto della genialità e della creatività del nostro staff, come la zizzalat o il cuore di perle.

**– La vostra azienda ha una lunga tradizione di famiglia: ci racconta brevemente la vostra storia?**

Il Caseificio San Leonardo nasce da un'intuizione di mio padre, Mario La Marca, che si trasferì a Salerno in giovane età e, dopo alcune esperienze imprenditoriali, decise di dare vita, ormai trent'anni fa, a questa grande avventura. La generazione successiva, rappresentata da me e dai miei fratelli Luca e Mauro, ha portato avanti la tradizione familiare con uno sguardo dritto nel futuro e un occhio attento alle nuove tendenze gastronomiche.

La prossima sfida sarà quella di esportare la buona mozzarella di Salerno in altri paesi. Abbiamo già attivato canali di spedizione con la Germania, i paesi Scandinavi, gli Usa e Hong Kong.

**– Ogni giorno, nel vostro lavoro, coniugate tradizione e innovazione, rispettando le antiche tecniche di trasformazione ma utilizzando le più moderne tecnologie: come riuscite a far funzionare bene questo connubio?**

Il binomio tradizione-innovazione è nel DNA del Caseificio San Leonardo. Dagli inizi ad oggi, l'azienda ha saputo soddisfare i gusti di generazioni di salernitani e rispondere alle mutate esigenze della clientela, sempre più attenta alla qualità e alla salubrità dei prodotti. Mi piace sottolineare, a tal proposito, che siamo stati tra i primi a sperimentare e commercializzare con successo la linea di prodotti senza lattosio. Un impegno a garanzia della qualità che continueremo a mantenere anche nei prossimi anni.