

## La nostra storia

Tutto iniziò nel 1980, quando Paolo Diana creò la propria attività casearia nell'agro aversano, e dopo pochi anni introdusse anche l'allevamento bufalino.

Con impegno ed entusiasmo, oggi la famiglia Diana, forte di un'esperienza trentennale, realizza un progetto che lega la generazione di Paolo con quella dei suoi figli Francesco e Salvatore, una nuova azienda in cui l'antica esperienza nell'allevamento bufalino sposa la sapiente tradizione Casearia.



## Come raggiungerci



[www.tenutapontoni.it](http://www.tenutapontoni.it)



Francesco Diana  
3357760543  
Salvatore Diana  
3201891578

Vitulazio (CE)  
s.s. 7 Appia Km 197,900  
Località Pontoni  
Tel. 0818163007  
[tenutapontoni@gmail.com](mailto:tenutapontoni@gmail.com)

[www.tenutapontoni.it](http://www.tenutapontoni.it)

*una scelta di gusto*



## L'azienda

La famiglia Diana è una realtà produttiva, alla seconda generazione, ubicata nella località Pontoni, una frazione del comune di Vitulazio (CE), ai confini con il parco del Matese e la piana Aversana, attraversata dal fiume Volturno.

In quest'area incontaminata, antica riserva di caccia borbonica, troviamo il caseificio e l'allevamento Tenuta Pontoni.

Il contesto paesaggistico di quasi 100 ettari, da sempre stimolo al faticoso ma premiante mantenimento delle tradizioni agresti, permette di cogliere l'eccezionale opportunità di allevare direttamente le bufale da cui proviene il latte per la produzione.



## L'allevamento

Nel complesso agricolo i capi bufalini, circa 1000 di razza mediterranea, sono allevati in stalle a stabulazione semi-libera, alimentati con foraggi provenienti esclusivamente dalla nostra azienda, il cui latte viene trasformato nel caseificio adiacente all'allevamento, nel rispetto della tradizione e del legame indissolubile con il territorio d'origine.



In un ottica di qualità assoluta abbiamo deciso fin dal principio della nostra attività, di associarci al consorzio di Tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP, certificando in questo modo la nostra mozzarella con il massimo dei riconoscimenti, previsti dall'Unione Europea, per un prodotto agro-alimentare.

Aut. n°310/01/2016



## La produzione

Il nostro latte è punto di forza, in quanto professionalità, rispetto delle regole e meticolosi controlli su tutta la filiera, consento di garantire la realizzazione di una mozzarella perfetta nel gusto e nelle sue peculiari caratteristiche organolettiche.

Tenuta Pontoni produce varie forme di mozzarella di Bufala Campana: ciliegine, trecce, bocconcini, nodini e "zizzone", nelle versioni classiche ed affumicate.

Il paniere di prodotti si completa con la ricotta di bufala nella sua forma tradizionale e omogeneizzata.

Tutto garantito all'insegna della genuinità e della qualità.

