

TENUTA VANNULO, PALMIERI: "IMPRENDITORI SI NASCE"



Posted on 12/05/2020 by Redazione Eolopress

Categories: [Mercato](#), [Territorio](#)

Nella **piana del Sele**, precisamente a Capaccio-Paestum (SA), esiste una realtà imprenditoriale dove gli occhi dei clienti e dei visitatori possono dividersi tra stalla e caseificio, yogurteria e bottega del cioccolato, bottega del pane e bottega delle pelli, ristorante e persino un museo contadino. Cos'è questo posto magico? Parliamo della **Tenuta Vannulo** capitanata da **Antonio Palmieri**, luminaire della mozzarella di bufala. «*Penso sempre che imprenditore si nasce*» dichiara Palmieri, intervistato dal giornalista **Antonio D'Amore** e da **Luigi Cristiani** nel format di video live sulla pagina Facebook di **Food Makers**.

Vannulo è una struttura che si presenta in più declinazioni e altre, anticipa il suo leader, se ne aggiungeranno, come l'oleificio, ma «*l'azienda non è frutto di un progetto iniziale completo, bensì è sorta integrando nel tempo altre attività. Se le idee sono importanti, lo sono ancora di più i buoni collaboratori che però spesso è necessario convincere quando si parla di novità*» racconta il presidente Palmieri, molto attento a portare avanti «*un discorso di qualità del prodotto*». Dalla mungitura nella stalla con l'utilizzo di robot per non sollecitare eccessivamente le bufale al latte che arriva direttamente nelle vasche del caseificio per la coagulazione. E poi la coltivazione e la ristorazione biologica, avendo la certificazione ICEA.

Tradizione e innovazione animano i pensieri di Antonio Palmieri, chiamato anch'egli a fronteggiare nel presente e nei prossimi mesi la crisi economica causata dall'emergenza: «*Abbiamo avuto una riduzione del quantitativo di mozzarella dell'80%. Dovrà prevalere buon senso e noi come imprenditori dobbiamo auto-organizzarci nel meglio delle nostre possibilità*».

IL VIDEO