

IL PERSONAGGIO

«Con le mie mozzarelle e le burrate ho fatto gola agli emiri del Golfo Persico»

Cesciuto a Garbagnate, ora Ciro Romano vive e produce latticini nel Paesi Arabi. «E presto una pizza da Guinness»

Stefano Arosio

■ I segreti di Ciro sono due: aver saputo giocare d'anticipo e non aver mai smesso di credere nella qualità. È Romano di cognome, napoletano di nascita e milanese d'adozione, eppure per definirlo al meglio si dovrebbe raggiungere il Golfo Persico. È lì che ha iniziato a costruire la sua nuova vita insieme alla moglie Laura e alle due figlie. Lo ha fatto, Ciro, vendendo mozzarelle, burrate e latticini in tutto Ras Al Khaimah e Sharjah, nel nord degli Emirati Arabi Uniti. Ciro Romano, 44 anni, con la sua Italfood ha da poco ampliato il caseificio avviato appena sbarcato in Uae, facendolo diventare il più grande del Middle East. Cresciuto nell'hinterland meneghino, a Garbagnate, ha frequentato le scuole e creato una sua prima attività in grado di mettere a frutto le sue origini partenopee, creando Ciro's, pizzeria al metro tuttora attiva. Ma il destino

per lui aveva in serbo i tropici, dove con mozzarella e altri prodotti caseari si è imposto sui mercati mediorientali. Riuscendo velocemente a far colpo, innanzitutto, con la burrata. Tanto da attirare anche l'attenzione del Gambero Rosso. Oggi la Italfood lavora 45mila litri di latte fresco di mucche e bufale, producendo sino a 5mila chilogrammi di formaggio l'ora, con 5 linee di produzione indipendenti e una catena di refrigerazione che dà lavoro a 100 operai emiratini. «Con l'approvvigionamento di latte locale - spiega Romano - offriamo prodotti freschi con la tecnica della tradizione italiana, riducendo anche l'impronta di carbonio dell'azienda e perseguendo gli obiettivi di sostenibilità». Fra stracciatelle e ricotte - con ispezioni di sicurezza alimentare che garantiscono la conformità agli standard europei - il mantenimento della tradizione casearia italiana resta un must, nonostante l'adattamento

ai palati di turisti internazionali e sceicchi. Come la mozzarella «con un punto di ph più basso e un prodotto meno callosa e più cremoso». Il successo si è tradotto nella fornitura di importanti catene alberghiere a 5 stelle affacciate sui mari che a pochi minuti d'auto bagnano anche Dubai e Abu Dhabi, ma anche nel ristorante «La Burrata» che Romano ha aperto per offrire i prodotti del proprio caseificio. «Tutto ciò ci permette di condividere la nostra eredità italiana portando un pezzo di noi negli Emirati. Anche per questo motivo - aggiunge Ciro - stiamo preparando un evento per il mese di novembre per entrare nel Guinness World Record nella produzione di pizze. Gli stimoli, insomma, non ci mancano. E grazie all'esperienza imprenditoriale che ho avviato a Milano, ora so di potermi misurare con nuove sfide anche qui nel Golfo Persico».



L CASEIFICIO
«Italfood» lavora 45mila litri di latte, producendo 5mila chili di formaggio l'ora. Dà lavoro a 100 operai emiratini

