

Mozzarella di bufala sapida e fresca nello stile casertano

È il prodotto identitario di tutta la provincia oltre la metà delle aziende dop lavora qui

Nando Santonastaso

L'ultimo a uscire allo scoperto in ordine di tempo è stato Roberto Saviano. Anche per lui la mozzarella di bufala casertana è migliore di quella prodotta nella Piana del Sele. Più sapida e consistente, ha ripetuto al pari di altri, noti e meno noti, che già in precedenza avevano preso posizione sull'argomento. La questione per la verità ha perso un po' di smalto, colpa soprattutto della crisi economica che non ha risparmiato il settore. Ma il tema in fondo resta, magari per rilanciare antiche rivalità geografiche che sul oro bianco si sono rafforzate fino al punto da dare vita a dispute a dir poco vivaci tra gli stessi addetti ai lavori (e a creare problemi di agibilità all'interno del Consorzio di tutela della Dop).

Di sicuro non è stato facile per i casertani difendere l'immagine e la tradizione di un prodotto che da secoli è uno dei simboli riconosciuti di questa terra (già nel dodicesimo secolo nei pressi di Capua si ha certezza della lavorazione della mozzarella come documenta lo studioso Pasquale Campanile Castaldo in una indispensabile ricostruzione storica delle origini del prodotto). Prima il caso della presunta presenza di diossina in alcune lavorazioni che sui media di mezzo mondo evocarono paragoni con la ben diversa e tragica esperienza di Seveso; poi la profilassi anti-brucellosi che ha portato all'eliminazione di migliaia di capi "infetti"; infine i legami, spesso accertati, tra alcuni produttori e i clan della camorra, pronta a cogliere le potenzialità di un business sfuggito per anni agli acceramenti fiscali.

Difficile ripartire quando tutto ti gira contro, anche per responsabilità di chi per anni aveva colpevolmente sottovalutato il rispetto delle più sempli-

ci normative in tema di salute e ambiente di produzione.

Eppure il risveglio c'è stato. Merito di una nuova governance del Consorzio di tutela che ha saputo finalmente investire anche in promozione e comunicazione, riportando serenità anche oltre confine. E merito anche di un clima diverso che si respira tra i produttori, usciti da vecchi e soppressati isolamenti e pronti finalmente a valorizzare in assoluta trasparenza la loro attività.

Che continua - ma è una novità? - a catturare l'attenzione e la curiosità di tanti. Il successo ottenuto dal film «Mozzarella stories», debutto del giovane regista casertano (non a caso...) Edoardo De Angelis, lo dimostra. La storia dei cinesi che tenta-

no di sottrarre ai casertani il controllo del mercato della mozzarella la dice lunga sugli indiscutibili margini di interesse economico che il comparto continua a suscitare. Non è un caso che uno dei terminali più riusciti del progetto di rinascita di terre sottratte alla camorra, come quelle di Casal di Principe, sia stata proprio la costituzione di una cooperativa per la produzione di mozzarella di bufala dop, progetto curato dal consorzio Agrorinasce e sostenuto da associazioni di produttori e istituzioni.

È forse proprio per tutto ciò, per un percorso fatto di ostacoli e contraddizioni, di cadute e di riprese in grande stile, di lavoro perso e ritrovato, di messaggi dati e ricevuti, che la mozzarella di bufala dop made in Caserta ha un "sapore" diverso. È come se in sé racchiudesse le sfide lanciate e solo in minima parte vinte di un territorio che continua a svalutare i suoi beni ambientali e le sue ricchezze storico-artistiche, sperando che siano infiniti. O che la cultura della rassegnazione basti e avanzi per sopravvivere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La novità
Don Diana
gusto
e legalità



È stato Don Luigi Ciotti ad inaugurare il nuovo caseificio «Le Terre di Don Peppino Diana» insieme ad Emilio, fratello del sacerdote ucciso dalla camorra. Un evento simbolico, affiancato dal Consorzio di Mozzarella di Bufala, che premia lo sforzo di cinque giovani casari in via Pietro Pagliuca a Castel Volturno (Tel.393.9069219). Il latte viene dato dall'Azienda Ponterè Cecere. Si trova in sede dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle 16. Inoltre presso la Bottega del Sapere e dei Sapori della Legalità presso la Regione a Napoli.



La produzione. A sinistra, don Luigi Ciotti con Emilio Diana all'inaugurazione del caseificio intitolato a Don Peppino

La ricetta

Lasagna bianca con carciofi nelle creazioni Fattorie Pica

Assunta Pecorelli, nota come blogger (La Cuoca dentro) ha ha tratto questo primo dalle «Ricette del Cliente». Assunta l'ha arrotondata un po' raddoppiando le dosi di mozzarella, provola e ricotta di bufala. Noi lo riproviamo con i prodotti di Fattoria Pica.

INGREDIENTI
500 g di lasagne; 1 Kg di cuori di carciofi; 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta; 250 g di mozzarella di bufala campana Fattoria Pica; 250 g di ricotta di bufala Fattoria Pica; 100 g di parmigiano grattugiato; olio e.v.o. q.b.; 1 spicchio d'aglio; sale e pepe.

LA PREPARAZIONE
In una padella con l'olio, fate

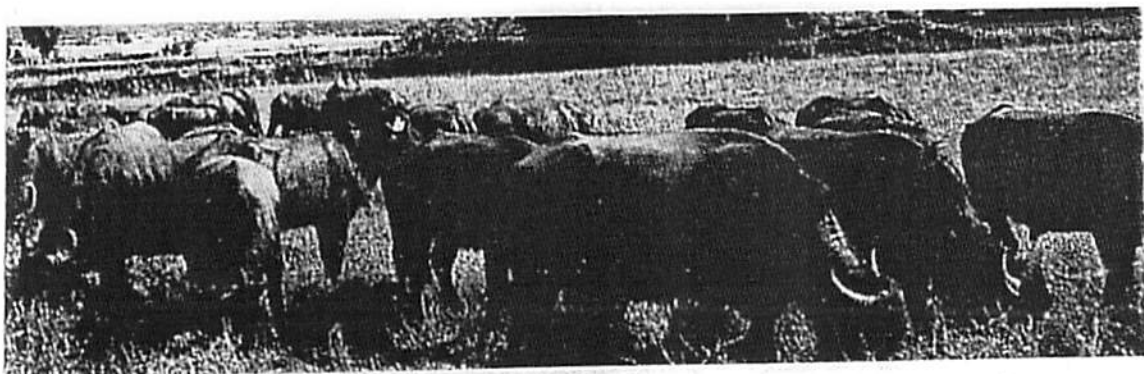
soffriggere l'aglio poi eliminatelo. Unite il prosciutto tagliato a tocchetti e i cuori di carciofi tagliati sottili, il sale ed il pepe, fate cuocere finché saranno teneri.

Lessate le lasagne per pochi minuti, scolatele al dente. Imburrate una teglia rettangolare (la mia misura 31x21 cm) e fate un primo strato di pasta, ricopritelo con i cuori di carciofi, la mozzarella e la provola tagliata a fettine, la ricotta sbriciolata e il parmigiano grattugiato.

Continuate in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con 2 fogli di lasagna su cui spennellare del burro fuso e il parmigiano grattugiato. Cuocete in forno a 200° per circa 25 minuti.



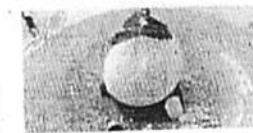
Tripudio Mozzarella, provola e ricotta abbinati ai carciofi



Creazioni di chef



Alfonso Caputo
Taverna del Capitano
Pasta, pomodoro
e fave per bilanciare
il dolce del latticino



Andrea Aprea
Hotel Payak di Milano
Il dolce e il salato
della caprese: giochi
di acidità e affumicato



Mauro Uliassi
Uliassi a Senigallia
Cremoso
di mozzarella tra
mille consistenze

La disfida del gusto

Battipaglia e Paestum puntano sul sapore dolce del latte fresco

Tradizione meno antica, ma qui nasce il turismo nei caseifici

Albert Saporo

La Piana del Sele ospita da centinaia di anni mandrie di bufale mansuete; allevate anticamente allo stato brado, per la loro estrema adattabilità al clima caldo ed umido e alle terre paludose, venivano utilizzati per aiutare l'uomo nei duri lavori dei campi.

Le antiche bufalare si possono visitare, quelle che hanno attraversato meglio il tempo si a Paestum nella contrada di Gromola e a Villa Salati mentre quella dell'azienda Impronta è stata ristrutturata nel pieno rispetto della tradizione.

Nel prima metà del '900 i numerosi allevamenti che appartenevano a nobili famiglie baronali producevano latte destinato ai caseifici dell'area casertana, strategicamente vicina al principale mercato di sbocco, quello di Napoli. Verso la fine degli anni Venti, i Raimondo, una delle famiglie storiche della produzione di mozzarella di bufala campana si trasferirono da Cancellorosso a Paestum e assieme ad altri allevatori i Di Lascio, i Bellelli, i Salati, i Barlotti, i Lemma, i Moresse danno vita a collaborazioni ed intrecci familiari che testimoniano l'Unione, da sempre, dei territori più vocati della produzione della mozzarella di bufala, quello salernitano e quello casertano.

Produrre mozzarella di bufala nell'area pestana, non è un immediato successo imprenditoriale: pur aumentando la popolazione e quindi i consumatori nell'area salernitana si è ancora troppo lontani dai mercati di vendita. Si registra invece un grande sforzo produttivo intorno alla piccola cittadina di Battipaglia che presenta uno dei nodi ferroviari meglio serviti a sud di Napoli e da qui inizia la commercializzazione della mozzarella prodotta

nell'area salernitana in Italia ed Europa.

Verso l'inizio degli anni Ottanta, con l'abbandono della strada ferrata per i trasporti alimentari, sostituiti da moderni camion refrigerati si comincia a progettare, ad investire e a realizzare un comparto di trasformazione del latte di bufala in squisita mozzarella anche in luoghi meno centrali rispetto ai tradizionali snodi ferroviari. In questa nuova fase economica, le antiche famiglie di allevatori dell'area di Paestum diventano protagoniste e conquistano i palati e i mercati.

Sono gli anni in cui non si produceva una mozzarella 100% con latte di bufala, ma quasi sempre mista a latte vaccino sia perché ad un mercato in forte espansione dei consumi non coincideva un'abbondante produzione di latte, sia perché il carattere aromatico del

solo latte di bufala risultava troppo forte. Poi la tendenza è cambiata: e da quindici anni, in tutta l'area della denominazione di origine, si produce mozzarella di bufala campana dop usando solo di latte di bufala.

Negli anni '90 si inseriscono nella rapida espansione del settore caseario salernitano tanti altri imprenditori agricoli, artigianali ed anche industriali che sviluppano un vero e proprio comparto di grande spessore economico tra Battipaglia, Eboli, Altavilla Silentina, Serre, Albanella e Capaccio.

Lo stile di lavorazione salernitano nella produzione di mozzarella di bufala campana dop si fa notare subito per differenza rispetto a quello casertano che ha leadership sul mercato avendo consolidato negli anni una gran fetta di mercato e consumatori affezionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri del consorzio di tutela

QUANTITÀ DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA PRODOTTA NEL 2011

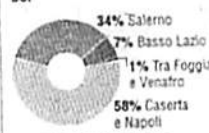


DESTINAZIONE DELLE ESPORTAZIONI



Nel 2011 balzo in avanti nel valore del fatturato alla produzione (+4,5%), passato da 306 milioni a 320 milioni di euro

LE PROVINCE IN CUI VIENE PRODOTTA LA MOZZARELLA DOP



LE AZIENDE ZOOTECNICHE



L'abbinamento

Il dilemma più difficile «Quale vino scegliere?»

La sommelier

Marina Alaimo*

Quali vini abbinare alla mozzarella di bufala campana dop? Troppe volte il Consorzio di Bufala Campana dop si è sentito chiedere quali vini fosse giusto abbinare alla gustosissima mozzarella. Così quest'anno il presidente del consorzio, Domenico Raimondo, ha indetto un concorso nazionale, il Bufala & Wine Wedding, per stabilire quale vino potesse essere il miglior compagno per la preziosa perla bianca.

Le sorprese sono state tante, ma vincitore incontrastato è risultato un vino bianco friulano: Lupi Terrae 2008 di Borgo delle Oche, un uvaggio di friulano, malvasia istriana e verduzzo fulano. Pertanto la mozzarella ha scelto un vino del Nord, proveniente da una terra fredda e molto diversa dalla propria, sfidando tanti luoghi comuni e credenze popolari. È un vino dai profumi intensi, dalla freschezza non esuberante e dal corpo avvolgente che sa ben sostenere la succulenza ed i grassi di questo splendido latticino.

È emerso quindi che la mozzarella vuole in abbinamento vini bianchi che tendano alla morbidezza, che non abbiano una spiccata acidità o sapidità. Questo perché la candida signorina ha già di suo un certo carattere acido e piuttosto salato. In Campania è andato molto bene il Coda di Volpe di Tenute del Cavalier Pepe, vino di facile approccio, compagno ideale della

Sorpresa
Il concorso voluto dal Consorzio ha visto la vittoria di un bianco friulano

convivialità e della quotidianità. Anche i vini rosati, come quello di Terre del Principe sono stati molto apprezzati in accompagnamento alla mozzarella. Così come gli spumanti, sia bianchi che rosé, che rendono brioso e stuzzicante il felice connubio.

Sicuramente la mozzarella non gradisce i vini rossi, troppo esuberanti, ne mortificano la delicatezza sinuosa e rotonda. Questo lungo percorso alla ricerca del giusto vino tra i territori vitivinicoli su e giù per l'Italia ha messo in luce un Paese straordinario. Operoso e generoso, disponibile oltre ogni aspettativa.

*sommelier

© RIPRODUZIONE RISERVATA