

Verde

linea verde oggi

L. 4000



Maggio 1998

A CAVALLO



Con Vannucci
fra leggenda
e tradizioni

Dalla terra alla tavola

ALLA RICERCA DEI FORMAGGI
PIÙ GENUINI, PRODOTTI DA MUCCHE
CHE RISCHIANO DI SCOMPARIRE



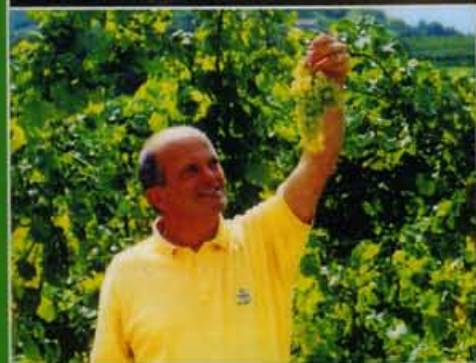
WEEK-END

- In Alto Adige per scoprire il vero speck
- In Veneto per assaggiare gli asparagi
- In Puglia per acquistare l'olio d'oliva

DOVE COGLIERE LE CILIEGIE
Tra l'Emilia e la Toscana
due itinerari per grandi golosi



Dalle nostre vigne
alla conquista del mondo
DISTILLATO D'UVA,
L'ULTIMO CAMPIONE
DEL MADE IN ITALY



Come rivalutare il fiore
più diffuso nei prati
QUANDO L'UMILE
MARGHERITA DIVENTA
REGINA DEL MENU



Dove nasce la

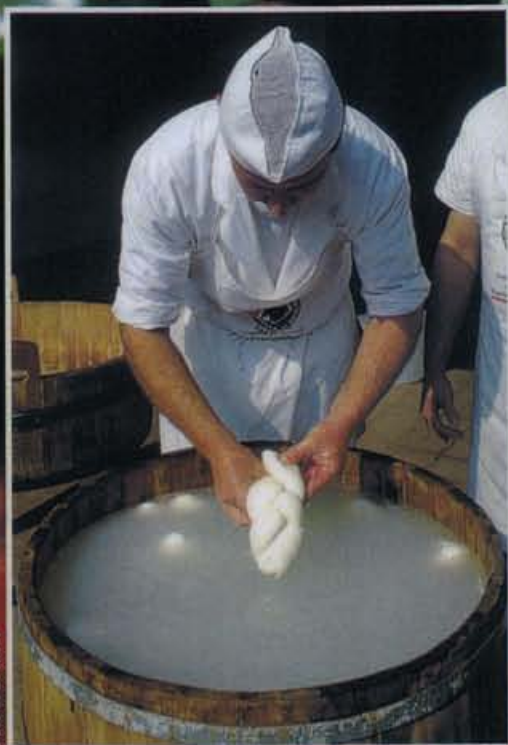


Foto di D. Ricci

È uno dei formaggi italiani più apprezzati nel mondo, per il sapore inconfondibile e per l'alto contenuto nutritivo.

Merito del latte di bufala e di una terra, la Campania, che da secoli la produce allo stesso modo. Ma è una tradizione destinata a finire.

Andiamo a scoprirla, prima che sia troppo tardi



mozzarella

In grande, una treccia: per ottenerla, la pasta filata (la stessa della mozzarella rotonda) viene appunto "intrecciata", come si vede nella foto piccola.

La barca di Giuseppe procede lenta lungo la costa, a non più di un centinaio di metri dalla riva. Poi, improvvisamente, vira e si avvia a imboccare la piccola foce del fiume Sele. Giuseppe è uno dei cento pescatori che qui, tra acque dolci, salmastre e salate, continua in mezzo a grandi difficoltà (nonostante il pesce sia sempre di meno) una delle tradizioni più antiche dell'uomo. Ma forse la pesca non è l'attività più determinante per questa piana, a pochi chilometri da Paestum: tutta la zona è più celebre per uno dei prodotti che parlano dell'Italia nel mondo, la vera, autentica mozzarella, quella di bufala. Siamo a mezz'ora d'auto a sud di Salerno. Un po' anabbiate dalla foschia del mattino si vedono in lontananza le montagne del Ci-



D. Ricci

lento, di cui la Piana del Sele costituisce una vera e propria porta d'ingresso. Da queste parti, più di 2500 anni fa i Greci decisero di insediarsi e costruire, sulla riva sud del fiume, una



F. Speranza

Sopra, le bufale combattono il caldo bagnandosi nell'acqua. A fianco, la mozzarella lavorata nei tini, come una volta.

Quando qui arrivarono i Greci, Roma era poco più di un villaggio

SI CHIAMA COSÌ PERCHÉ VIENE MOZZATA

Chissà cosa avrebbe detto Jean-Jacques Rousseau, che conosceva e apprezzava i latticini, se avesse potuto assaggiare l'antica mozzarella di bufala campana. Le prime testimonianze sicure del consumo di latticini nel nostro Paese risalgono già al XII secolo, quando, tra i monaci del monastero di San Lorenzo, a Capua, c'era la consuetudine di offrire all'arcivescovo e ai pellegrini pane e un pezzetto di "mozza". Così veniva chiamata la mozzarella, perché, durante una delle ultime fasi della lavorazione, la sua pasta viene "mozzata" con le dita. Il termine "mozzarella"

compare per la prima volta nel 1570 in un libro di ricette di un cuoco della corte papale. La pratica della trasformazione del latte di bufala in mozzarelle si diffuse sempre più nella piana del basso Volturno, del basso Garigliano e del Sele, in Campania, per la presenza delle aree paludose adatte all'allevamento dei bufali. Ma anche nella pianura pontina, nel Lazio e intorno ai laghi di Lesina e Varano, in Puglia. Fino al Settecento, però, nei mercati e nelle fiere, si trovavano soprattutto ricotta e provole di bufala, meno deperibili. La mozzarella doveva essere co-

munque molto apprezzata se, ai primi dell'Ottocento, a Napoli, capitale del regno borbonico, era il formaggio più caro, equiparato solo al famoso caciocavallo. Con la liberalizzazione dei prezzi, che seguì all'Unità d'Italia, sorse l'esigenza di unificare il costo in tutte le zone. Nacque così, ad Aversa, la famosa "Taverna", mercato all'ingrosso di mozzarelle e ricotte di bufala, che regolava quotidianamente la quotazione. Ben presto, poi, con il miglioramento della rete stradale e ferroviaria, questi alimenti cominciarono a diffondersi anche nel resto d'Italia.

delle più belle città della Magna Grecia: Posidonia. E qui fu eretto il Tempio di Poseidon, dedicato a Hera Argiva. Roma, allora, era poco più di un villaggio, ma pochi secoli dopo, nel 273 a.C., furono proprio i Romani a estendere il dominio sulla città, dandole il nome di Paestum. Il fiume a quell'epoca doveva offrire una fitta vegetazione, con zone di natura intatta e incantevole, anche se densa di pericoli per la popolazione. A questa natura, e alle sue aspre contraddizioni, si deve il prodotto che ha legato il



STORIE DI PESCATORI E DI MASSARI

Giuseppe Guaraniello, 46 anni, fa il pescatore da quando ne aveva poco più di 20. «Da quando ho iniziato, il paesaggio della Piana del Sele è cambiato», dice, «ma soprattutto è cambiata la pesca». Giuseppe è nato come pescatore di acqua dolce e col tempo è diventato un pescatore di mare. «Prima pescavo anguille sul fiume e la quantità era sufficiente per me e la mia famiglia, ma ormai non basta più. Ho dovuto comprarmi la barca e affrontare il mare». A bordo della *Sant'Anna* Giuseppe esce in mare non appena il tempo glielo consente. «Si pesca tutto l'anno, ma in realtà non si riesce mai a lavorare per più di tre-quattro mesi complessivi». In mare Giuseppe pesca seppie e triglie che rivende al mercato ittico di Salerno o a qualche negoziante della zona. Di una cosa è certo: suo figlio non farà questo mestiere. «La piccola pesca sta scomparendo; siamo rimasti in pochi. Le comuni bertolelle, le grandi reti gettate nel fiume per prendere le anguille, sono destinate a diventare un ricordo». Quando Giuseppe e altri come lui smetteranno di pescare, le vedre-

mo appese solo alle pareti di qualche ristorante tipico.

Vincenzo Barra, invece, è un uomo di terra. Da dieci anni è il "massaro" di un grande allevamento di bufale: non solo accudisce gli animali, ma soprattutto li chiama ogni giorno alla mungitura. Da più di una ventina d'anni questa è un'operazione meccanica: attraverso un percorso forzato, le bufale entrano in appositi serragli. Ma prima di allora tutto avveniva manualmente. Vincenzo si legava in vita o *pichiucchio*, una specie di sgabellino con un solo piede, e con questo e il secchio si spostava da un animale all'altro per prendere il latte. Ci sono cose che non sono cambiate: la giornata di Vincenzo inizia sempre alle tre di mattina e continua sino al tramonto. L'allevatore ha inoltre continuato la tradizione dei massari



Foto di D. Ricci

Giuseppe Guaraniello. Sotto, Vincenzo Barra.

di chiamare le bufale con nomi originali, in base al loro carattere. Così sono nati appellativi curiosi: Non sei buona, La famosa, Da Parigi vien la moda. «Una bufala può produrre latte anche per vent'anni, per cui per vent'anni, ogni mattina io la chiamo e lei risponde solo a me», dice Vincenzo che, come il pescatore, ha visto cambiare il paesaggio intorno a sé.

Ha visto scomparire le ultime bufalare dove aveva iniziato a lavorare. Ha visto chiudere con recinti e steccati i grandi spazi liberi in cui le bufale pascolavano. Ma non per questo ha smesso di «chiamarle».

proprio nome non solo all'economia ma anche alla storia stessa della regione: la mozzarella di bufala. Sino a pochi decenni fa, infatti, tutta la piana era un immenso acquitrino in cui ancora ci si ammalava e si moriva di malaria: ma tra queste acque stagnanti, così nocive alla salute dell'uomo, vivevano a loro perfetto agio i bufali, i grandi mammiferi che da secoli contraddistinguono queste terre, tanto da essere ormai parte integrante del territorio. E il binomio bufala-mozzarella divenne inscindibile. Sono ormai centinaia di anni che, ogni mattina, il latte appena munto viene portato nei caseifici per essere trasformato in formaggio. Una grande tradizione italiana che, però, come tante altre, rischia di sparire, in nome della modernità e della sua inevitabile asetticità.

Oggi, infatti, i sistemi tradizionali sono stati quasi del tutto abbandonati e i caseifici si sono attrezzati tecnologicamente, anche per rispettare le disposizioni del-

Fino a pochi decenni fa su queste campagne imperversava la malaria

la Comunità europea: così, per esempio, invece che nei tini di legno utilizzati una vol-



ta, tutte le fasi di lavorazione della mozzarella avvengono in asettiche caldaie di acciaio inox. «Sino a qualche mese fa lavoravo ancora con i tini», dice Gennaro

D'Alessio, produttore della zona, «ma ora le norme Cee mi obbligano a lasciare le

antiche procedure: non ho alternative, altrimenti il mio prodotto non può più essere distribuito».

Anche le bufale sono coinvolte in questo processo di abbandono delle tradizioni che, nel loro caso, dipende però soprattutto da ragioni meramente economiche. Con i nuovi sistemi di allevamento, infatti, gli animali crescono ormai tra recinti e staccionate, invece di pascolare liberi come un tempo, perchè l'allevamento allo

I BUFALI ARRIVARONO DA ORIENTE...

Il bufalo (*Bubalus Frisch*) è un ruminante appartenente alla famiglia dei bovidi. Ha forme tozze, pellame scuro e grandi corna piatte e rugose che lo distinguono dal suo più stretto parente, il bove. Il suo habitat allo stato brado è in vaste estensioni di terreno con presenza di acqua stagnante, dove l'animale si immerge spesso per liberare la pelle dai parassiti e per regolare la temperatura corporea (che tende ad alzarsi a causa dello scarso sviluppo delle ghiandole sudoripare). Il bufalo italiano (*Bos Bubalus*) è originario dell'India orientale, ma le opinioni degli studiosi non concordano sull'epoca esatta in cui comparve per la prima volta nel nostro Paese. Secondo alcuni, furono i Longobardi a introdurlo in Italia, nel VII secolo d.C. Una tesi accreditata da una fonte illustre: *La storia dei Longobardi*, scritta nell'VIII secolo d.C. da Paolo Diacono, che riferisce come l'arrivo di questo animale destò grande meraviglia tra la popolazione. Altri, invece, affermano che furono gli Arabi a introdurlo in Sicilia e, successivamente, i normanni a diffonderlo nel resto dell'Italia meridionale. Qualcuno ritiene poi che fu importato per mare dai Saraceni ma, a giudicare dalle loro fragili imbarcazioni, sembra poco pro-

babile che potessero reggere cotanto peso... Infine c'è chi sostiene che il *Bos Bubalus* sia nato in Italia, come discendente dei bufali giunti nelle regioni mediterranee e nell'Europa centro-settentrionale nel corso di migrazioni preistoriche. Questa tesi è fondata sul ritrovamento, nella campagna laziale e nell'arcipelago toscano, di fossili risalenti al Quaternario: l'analisi dei reperti sembra infatti dimostrare una diversità filogenetica tra il bufalo italiano e quello indiano. Ma abbandonando l'incertezza sulle origini, le prime informazioni sicure sulla presenza di questo animale nella nostra economia agricola risalgono al XII secolo d.C. e riguardano soprattutto il centro-meridione. Lo spopolamento contadino, dovuto alle guerre gotiche, aveva infatti favorito il crearsi di ampie zone paludose, ideali per la sopravvivenza del bufalo. Anche nelle regioni settentrionali è segnalata la sua presenza (ad esempio nell'allevamento di Ludovico il Moro), ma nel corso dei secoli tende a diminuire, mentre si infittisce sempre di più nel meridione. Questo perché al nord fu presto avviata una vasta opera di bonifica dei terreni paludosi che, invece, nel sud hanno continuato a esistere fino alla prima metà del nostro

secolo. Soprattutto a partire dal 1400, infatti, in Campania, nel basso Volturno e nella Piana del Sele, era così facile vedere mandrie di bufali al pascolo che queste, nell'immaginario collettivo, divennero parte integrante del paesaggio locale. Il pittore francese Gerome li rappresentò dinanzi ai templi di Paestum, in un famoso dipinto che venne esposto a Parigi. E persino Goethe, durante il suo viaggio in Italia, nel 1787, incontrò nel Cilento «... torme di bufali dall'aspetto di ippopotami con occhi selvaggi e iniettati di sangue».

stato semibrado è diventato troppo costoso. Purtroppo, però, il sapore unico della mozzarella di una volta era dato anche dall'alimentazione più naturale delle bufale. Così, ancora una volta ci troviamo di fronte a un patrimonio della nostra tradizione che stiamo rischiando di perdere per sempre, insieme con un pezzetto della nostra storia. Andiamo, allora, a scoprirlo, prima che diventi troppo tardi.

Marianna Barbanti



D. Ricci

La piccola delizia

Ideale per l'alimentazione di bambini e convalescenti, la mozzarella di bufala ha un contenuto di colesterolo molto inferiore a quello dei formaggi di mucca.

Sono stati il clima dolce e l'abbondanza d'acqua a fare della Campania una terra fertile e prodiga di frutti. Ed è qui che nasce la mozzarella di bufala, formaggio fresco a

pasta filata, la cui origine, non databile con precisione, è sicuramente molto antica. Essa compare infatti fin dal 1100 in documenti d'archivio e, nel Quattrocento, anche nei testi di cucina. La

materia prima, il latte di bufala, particolarmente ricco di fosforo, calcio e proteine ad alto valore biologico, ne fa un alimento sano e prezioso. Il contenuto di lipidi gli conferisce, inoltre, un no-

tevole potere energetico, rendendolo ideale per l'alimentazione dei bambini e, considerata la sua elevata digeribilità, anche dei convalescenti. A tutte queste note positive se ne aggiunge

...E TROVARONO CASA NEL CILENTO

Nelle bufalare le famiglie contadine vivevano solamente in inverno; durante la stagione calda, infatti, la popolazione lasciava queste antiche costruzioni per ritirarsi sui monti, evitando il rischio di contrarre pericolose infezioni malariche. La struttura caratteristica di questi edifici rurali, dove una volta si facevano la mozzarella e le ricotte di latte di bufala, era a pianta centrale, mentre la fascia perimetrale poteva essere semicilindrica o anche quadrata. Al centro della casa sorgeva il grosso camino attorno a cui ruotava tutta la produzione. Nel testo *Paestum in archivio* di Sergio Vecchio sono descritte, con le ricercate parole di un tempo, le caratteristiche architettoniche, i modi di vita e le tecniche di produzione: «Questa cascina, tuttoché non sia fabbricata secondo le strette regole dell'architettura rurale, pure è ingegnosamente costruita, per conseguire ampi risultati nel minimo spazio. Imperciocché presenta essa nello innanzi un fabbricato di forma cilindrica, che concentricamente sino ad una certa altezza comprende un altro muro interno, il quale, mercé un intavolato che si dispense lungo il suo dosso, origina una serie di celle terrene con di sopra un palco, o cielo munito di ringhiera sulla sponda interna. Dormono nelle celle i lavorieri ammogliati con le loro famiglie, e sullo intavolato i celibi, per modo che tutti gli individui che servono la cascina sono riuniti sotto lo stesso tetto in una, ma separata famiglia; ed avviluppati di continuo da un

caligine di fumo, trovano in esso un tal quale scampo contro i micidiali miasmi della Maremma in che vivono. Il fumo proviene dalla caldaia in cui si lavora il latte da fabbricare provole e ricotte che è posta nel centro comune di queste celle». L'autore del testo, poi, si preoccupa anche delle conseguenze igieniche che una tale disposizione può avere sulla qualità del prodotto: «D'altra parte questa disposizione non è affatto da imitare nelle cascine in cui vuoi ottenere eccellenza di prodotto, perché essendo il latte sostanza che di leggieri si altera per variare delle temperature e pel contatto di recipienti ed utensili impregnanti di odore e di sozzure, non è così facile in mezzo a numerosa famiglia ottenere quella nettezza e temperie che assicura la costante buona qualità del prodotto. Grande intelligenza è mestieri a ben costruire e governa-



Foto di D. Ricci

Un'antica bufalara attualmente in disuso. La forma circolare è tipica di queste costruzioni rurali.

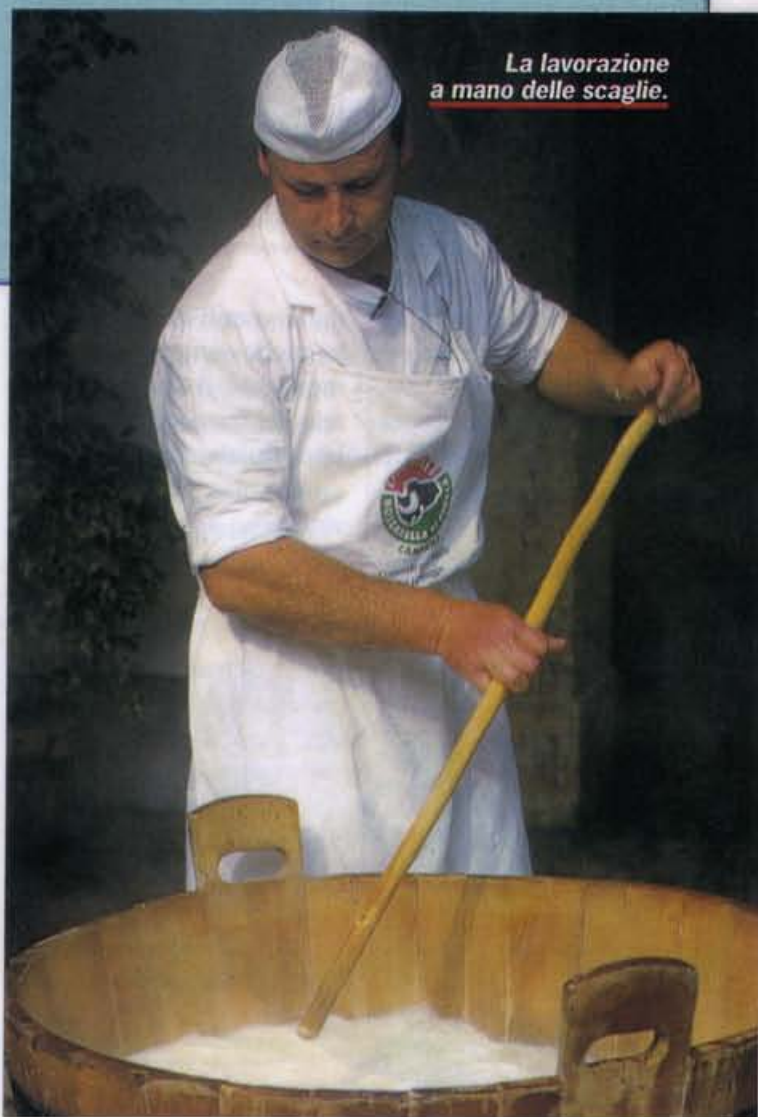
re una cascina, e tutte quante attuare le pratiche che conducono i prodotti del latte a termine di perfezione».

bianca

Il suo segreto, però, è quell'aroma di muschio che trae origine dal pascolo

un'altra, non meno importante: il latte di bufala ha un contenuto di colesterolo inferiore rispetto a quello vacchino. È da considerare, poi, anche l'aroma tipico di questo latte, prodotto da alcuni

tipi di fermenti lattici presenti in esso in concentrazioni superiori a quelle del latte di vacca. Il suo sapore è perciò inconfondibile: dolce, fragrante, delicato, con un retrogusto di muschio.



La lavorazione a mano delle scaglie.

Quest'ultima caratteristica è determinata anche da fattori che riguardano l'habitat delle bufale e il loro tipo di alimentazione. L'allevamento, infatti, si pratica oggi in moderne aziende zootecniche di Campania, basso Lazio e Foggiano, dove gli animali vivono in stabulazione semilibera, tra ampi spazi coperti e vaste estensioni di prato destinate al pascolo.

La fragranza deriva dal sapore dell'erba

Il fatto che, soprattutto in primavera, le bufale si nutrano del foraggio che trovano nei prati dà al latte prodotto in quel periodo ottime qualità organolettiche. Nei paddock, ossia nei recinti erbosi, vengono poi somministrati mais, loietto, orzo, con aggiunta di mangime, fieno di erba medica, crusca e paglia. Ogni allevamento, inoltre, è dotato di grandi pozze d'acqua in cui le bufale si immergono più volte al giorno, per difendersi dal caldo.

La figura dell'allevatore spesso coincide con quella del produttore e, nel caso di al-

COSÌ IL LATTE PRENDE CORPO E SI

1 La materia prima, il latte, proviene da allevamenti selezionati e controllati, dove si pratica la mungitura meccanica: attraverso un sistema di tubi il latte affluisce direttamente in contenitori refrigerati e a tenuta stagna. La consegna al caseificio deve avvenire entro la sedicesima ora dalla mungitura e il trasporto viene effettuato tramite autocisterne refrigerate.

2 Una volta giunto al caseificio, il latte viene filtrato e analizzato per accertare che rispetti determinati parametri qualitativi: uno di questi è, ad esempio, il contenuto di grassi, che non deve essere inferiore al 7%.



Il sistema di tubi per la raccolta del latte.

3 Attraverso apposite elettropompe, il latte viene trasferito in grandi caldaie di acciaio inossidabile dove viene cagliato, ovvero addensato. La cosiddetta cagliata si ottiene aggiungendo al latte caglio di vitello e fermenti lattici naturali (derivati dalla produzione del giorno precedente). Il tutto viene poi riscaldato con un'immissione di vapore, che deve avere una temperatura di 34-38 °C. La fase di riscaldamento dura non oltre 30 minuti.

4 Per favorire lo scarico del siero (che verrà poi utilizzato per la produzione della ricotta), si effettua la rottura della cagliata, fino a ottenere grumi della grandezza di una noce, o anche più piccoli, a seconda che si voglia ottenere una pasta più o meno grassa. Questa operazione può essere realizzata a mano (con un bastone di legno), oppure con mezzi meccanici.



Si taglia la cagliata a fette.

5 La cagliata deve poi essere fatta maturare. Una fase indispensabile perché raggiunga un certo grado di acidità, necessario per la lavorazione. La durata di questa fase varia fra le 3 e le 4 ore dall'immissione del caglio nel latte: i tempi precisi sono determinati dalla carica di microrganismi presenti nel latte e da alcune variabili di processo, come ad esempio la temperatura. A questo punto, la cagliata viene estratta dal siero, tagliata in grosse fette, posta su un tavolo spersoio (che favorisce lo spurgo liquido) e lasciata maturare ancora per 15-30 minuti.

cune grandi aziende agricole, anche con quella del commerciante. Il Consorzio di tutela del formaggio mozzarella di bufala campana vigila, comunque, sia sulla produzione che sul commercio del

prodotto Doc, nel rispetto della specifica normativa. «Il consumatore», spiega Vincenzo Oliviero, direttore del consorzio, «al momento della scelta, deve verificare la presenza del logo Doc sul-

l'incarto aziendale, garanzia del rispetto della disciplina produttiva, che il caseificio ottiene solo se è ubicato nell'area geografica individuata dal Decreto di riconoscimento e se ha dichiarato al consorzio i nomi delle aziende fornitrici di latte e la quantità di mozzarella che intende produrre nell'anno. Il regolamento del consorzio specifica, inoltre, i controlli che il nostro personale ispettivo è tenuto a esplicitare sui luoghi di produzione e smercio, come il prelievo di campioni, sia dalla materia prima che dal prodotto finito, per indagini analiti-

SULLA PIZZA DAL 1889

L'11 giugno del 1889 è una data storica per la gastronomia. Quel giorno, infatti, sulla pizza tradizionale (fatta con acqua e farina, un filo d'olio, pomodoro e basilico) fece la sua comparsa, per la prima volta, la mozzarella di bufala. Nasceva così l'inimitabile pizza Margherita, un omaggio alla regina d'Italia, Margherita di Savoia. Il rosso dei pomodori, il bianco della mozzarella e il verde del basilico sono segno del patriottismo del suo inventore, Raffaele Esposito. Si racconta che durante le vacanze napoletane della famiglia reale, venisse invitato a corte e accolto con tutti gli onori, affinché preparasse alla regina la sua pizza prediletta.



TRASFORMA IN BOCCONCINO

6 L'impasto maturo viene tagliato in strisce più sottili e immesso in appositi recipienti di legno dove, grazie all'aggiunta di acqua bollente, avviene la fusione.

7 È ora il momento della filatura, un'operazione che si effettua mescolando con un bastone di legno e con particolari movimenti: l'impasto fuso viene energicamente lavorato sollevandolo, tirandolo e avvolgendolo, fino a quando non avrà acquistato quella consistenza omogenea, lucida e filamentosa che è la caratteristica dei formaggi definiti appunto "a pasta filata".



Il momento della fusione.



Un tuffo in acqua gelata.

8 La formatura viene realizzata da due operatori: uno sorregge una parte di pasta (3-4 chili circa) e l'altro la "mozza" in piccoli pezzi (ecco spiegata l'origine del nome "mozzarella"), che prenderanno poi caratteristiche forme (sfere, bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini). La formatura può anche essere ottenuta con l'uso di mezzi meccanici.

9 Ora le mozzarelle vengono poste prima in acqua fredda per pochi minuti perché si rassodi-

no, poi in soluzione salina (solitamente la concentrazione del sale varia dal 10 all'11%).

10 La confezione avviene poi con l'ausilio di incartatrici automatiche oppure manualmente.



La fase di confezionamento.

Foto di D. Ricci

RICONOSCIUTA DALL'EUROPA

Con la denominazione "mozzarella" si indica genericamente il formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino o misto. La denominazione "mozzarella di bufala" è, invece, riservata a quello ricavato esclusivamente dal latte intero di questo animale. Questo particolare tipo di formaggio poteva essere prodotto sull'intero territorio nazionale fino al maggio del 1993, data in cui ha ottenuto il marchio Doc (Denominazione di origine controllata). Un'attribuzione che ha permesso di identificare ufficialmente le qualità del prodotto, la sua tipicità e il legame storico con alcune aree dell'Italia centro-meridionale. Questo meritato riconoscimento ha però ridimensionato il territorio di provenienza del latte e di elaborazione del formaggio, limitando l'intero ciclo produttivo alle province di Caserta e Salerno nella loro interezza e a una parte di quelle di Napoli, Benevento, Frosinone, Latina e Roma. È nata così la denominazione "Mozzarella di bufala campana", alla quale, a seconda della specifica provenienza, va ad aggiungersi una delle seguenti indicazioni: "Piana del Sele" (per il Salernitano), "Piana del Volturno" (per il Casertano e il Beneventano), "Aversa" (per il Napoletano), "Pontina" (per il basso Lazio). Nel giugno del 1996, poi, su richiesta del Consorzio per la tutela del formaggio mozzarella di bufala campana (attivo già dal 1981), l'Unione europea ha riconosciuto a questo prodotto l'ambitissimo marchio Dop (Denominazione di origine protetta), che rappresenta un'ulteriore garanzia di salvaguardia dalle imitazioni e dalle frodi. Nel 1997, infine, anche altri comuni del Napoletano e una parte della provincia di Foggia sono entrati a far parte della zona di produzione del Dop.

che». Questi controlli sono diventati ancora più rigorosi da quando, nel '96, la mozzarella di bufala campana è entrata a far parte della lista dei prodotti agroalimentari tipici, sedici in tutto, che l'Unione europea protegge attribuendo loro il marchio Dop (vedere riquadro a destra, in questa pagina). Questo riconoscimento europeo è stato una manna per la Campania, dove l'industria lattiero-casearia è una grande risorsa con promettenti potenzialità. In tutta l'area Doc esistono, infatti, circa mille allevamenti che danno lavoro a più di 10 mila addetti, mentre la

valutazione del giro d'affari legato alla produzione di mozzarella di bufala è di 350 miliardi di lire. Per questo i produttori cercano da sempre di puntare sulla qualità. Molte aziende, perciò, pur

Attorno alla mozzarella c'è un giro d'affari di 350 miliardi di lire

fondando il proprio lavoro sui sistemi di produzione artigianali, hanno cominciato a servirsi anche dei mezzi offerti dallo sviluppo tecnologico del settore. «Già da alcuni anni, per esempio», spiega

Francesco Addeo, docente di Industrie agrarie presso il dipartimento di Scienze alimentari della facoltà di Agraria di Portici, «i caseifici dispongono di caldaie con dispositivi di termostatazione per la fase di coagulazione del latte». Dunque, anche in nome della qualità e delle normative europee, la tecnologia si sposa ai vecchi segreti del mestiere. Che però non bisognerà perdere del tutto, per tenere in vita un importante bagaglio culturale.

Nicoletta Rita Speltra



Quella scala vista in tv

Sono una pensionata di 64 anni e mi dedico con piacere ai lavori agricoli. Da tempo cerco una scala sicura per raccogliere le olive dal mio albero e mi è sembrata adatta quella descritta in tv in una delle ultime puntate di Linea Verde. Come posso procurarmela?

Elettra Bianchi,
Fosdinovo (Ms)

Lei si riferisce probabilmente alla Rocki Scala, brevettata dall'architetto Mauro Rocchi. Dovrebbe fare al caso suo: grazie al puntale dotato di forcilla, consente di appoggiarsi a qualsiasi parte dell'albero, mentre la struttura di base a mezzaluna permette di lavorare con sicurezza su terreni molli o in pendenza. Per saperne di più può rivolgersi direttamente a Mauro Rocchi (tel. 0187-410006, fax 0187-420600).

UNA BUFALA DOC

Ho letto con molto interesse l'articolo della mozza-

rella sul numero di maggio e mi piacerebbe sapere dove acquistare quella di bufala preparata ancora con metodi tradizionali.

Guido Fucci,
Salerno

Le consigliamo il **Caseificio Taverna Penta** (tel. e fax

089-383268), dove abbiamo ambientato il servizio a cui lei si riferisce. Dal Seicento questa azienda di Sant'Antonio di Pontecagnano, in provincia di Salerno, produce la mozzarella di bufala secondo l'antica ricetta tradizionale. Su richiesta, consegna anche a domicilio.

IN CERCA D'AUTORE

Su richiesta dell'autore precisiamo che, nel numero di maggio, l'articolo "Ha messo k.o. capra e pecora..." di pag. 78 era opera di Ivo Picchiarelli, a esclusione del capitolo intitolato "La rivoluzione", che va attribuito a Giovanni Ballarini.

NELLA EX JUGOSLAVIA LA VITA RICOMINCIA DA 90 MILA ALBERI

Più di 90 mila piante tra pini, querce, pioppi e altre specie diverse stanno arrivando nei territori della ex Jugoslavia. Sono un regalo del Corpo forestale dello Stato italiano. Nel frattempo, altri 2500 alberi da frutto sono stati piantati in Bosnia-Erzegovina e Serbia. È il contributo che l'associazione Arcigola Slow Food, in collaborazione con la provincia di Arezzo e con Linea Verde, vuole offrire a queste terre per favorire la ricostruzione del verde pubblico, dopo quattro anni di guerra. «Un progetto di soccorso è cominciato nel '94», dice Luca Fabbri, membro dell'Arcigola,



Sopra, una donna bosniaca al lavoro tra le rovine di una casa. A fianco, il prato di Sokolje che accoglierà alcuni alberi da frutto.

che opera nel settore alimentare. «Inizialmente abbiamo provveduto al sostentamento di 200 famiglie in Bosnia e abbiamo creato una mensa scolastica a Sokolje, vicino a Sarajevo, l'unica scuola multietnica del territorio». Il programma di sostegno continua tuttora e ha portato, lo scorso mese di aprile, appunto all'arrivo di 2500 alberi da frutto che cresceranno su ex campi minati. «Sulla collina di Sokolje sono state preparate le buche per accogliere 500 portainnesti di susini, meli e peri; altri 500 alberi sono stati piantati nel comune di Novigrad e 1000 a Rudo, in territorio serbo-bosniaco, a 110 chilometri da Sarajevo. Alcuni alberi di ciliegio sono stati acquistati in Croazia con i soldi arrivati dall'Italia». L'innesto permette di ottenere frutti di qualità utilizzando come base piante selvatiche più robuste. «In questo modo non si corre il rischio di colonizzare geneticamente il territorio con piante d'origine italiana. I contadini locali potranno poi innestare le loro varietà e ricominciare a lavorare nelle campagne», conclude Fabbri.

