

# SAI RICONOSCERE UNA VERA BUFALA?

**Colore, elasticità, irregolarità della forma. Servono a capire se la mozzarella è doc. Ma non bastano. Mentre sale il trend gastronomico che la vuole sulle tavole di mezzo mondo, produttori ed estimatori si dividono. Tra chi la preferisce di Aversa, chi di Salerno...**

di Januaria Piromallo

**O**ra di colazione in un celebrato ristorante milanese. La signora seduta al tavolo manda indietro la mozzarella di bufala. È una bufala, cioè una fregatura. Anche l'alimentazione ha le sue mode e il trend mozzarellaro è tutto in ascesa. Ma come fare a riconoscere quella di alta qualità, prodotta esclusivamente e artigianalmente nell'entroterra campano, dai suoi cloni? Piero Castellini, interior designer milanese molto glamour, se la procura dal suo parcheggiatore in zona Venezia, originario di zona Doc, e per capire se la fornitura è degna usa un trucco: «Quando la tagliatura deve uscire un siero verde acqua, segno che l'animale è stato nutrito con



l'erba giusta». Un altro suo cliente di Cava de' Tirreni lo paga direttamente in natura e ogni 15 giorni gli fa recapitare un carico di bocconcini. Una prelibatezza, assicura. Come quelle consegnate da Gabriella Fumagalli, consorte di Aldo, ex candidato alla poltrona di sindaco di Milano, ad amici e ai club più esclusivi, come l'Unione e il Clubino. Le

produce l'azienda di famiglia «Taverna Penta» di Pontecagnano, provincia di Salerno, tradizione centenaria alle spalle. Sua madre, donna Elena Morese, una volta alla settimana le fa arrivare anche a Parigi. Non c'è ristorante, su suolo italiano e no, che non ostenti sul menu il succoso latticino. E ogni signora che si rispetti ha il suo mozzarellaro di fiducia, proprio come il sarto. «La differenza tra la bufala e l'altra è la stessa che c'è fra un abito di alta sartoria e uno confezionato sul pronto», chiosa Donatella Cagnazzo, dama casertana. E giù elogi sperticati a quella di Aversa.

Ma per orientarsi nella babele di prodotti basta fidarsi dell'etichetta? «Non dice nulla, solo che il prodotto contiene latte, caglio e sale», spiega Roberto Rubino, direttore ventennale dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Potenza. «La mozzarella è diventata un grande affare e come tutte le crescite violente crea squilibri». Qualche ci-



**Basta il nome.** Qui sopra, una delle fasi della lavorazione della mozzarella, che deve il suo nome al fatto che il casaro la «mozza» con le mani.

fra? 26.500 tonnellate di mozzarella di bufala nell'ultimo anno, soltanto nel 2000 se ne producevano 18.200 e già nel 2001 si sfioravano le 25.000 tonnellate. E lievitano anche i prezzi: se a Napoli e dintorni costa tra i 12 e 14 euro al chilo, a Milano arriva a 16,55. «Il primo indice di qualità è il latte di partenza da cui si ricava la pasta che deve essere elastica al punto giusto». Per lui i casari sono artisti che lavora-



## LE CAPITALI DEL BOCCONCINO

- Azienda Biologica Vannulo, Capaccio (Paestum), tel. 0828724765.
- Caseificio Bellopede, Marcianise (Caserta), tel. 0823821315.
- Caseificio Del Sole, Castelvolturno (Caserta), tel. 0815094048.
- Caseificio La Bufala, Altavilla Sientina (Salerno), tel. 0828987285.
- Caseificio Leuci, Casagiove (Caserta), tel. 0823469400.
- Caserta Aversana, Giuliano in Campania (Napoli), tel. 0815069130.
- Cooperativa La Bella Contadina, Grazzanise (Caserta), tel. 0823964200.
- Coop. Allevatori Bufalini Salernitani, Battipaglia (Salerno), tel. 0823671033.
- Salicella Cooperativa Agricola Zootecnia, Mondragone (Caserta), tel. 0823720620.
- Taverna Penta, Pontecagnano (Salerno), tel. 089381985.



no la pasta per darle la giusta elasticità, la filano e infine la «mozzano» (da cui il nome mozzarella), cioè la tagliano, con le mani. Guai a farlo con le macchine, ne guasterebbero il sapore.

Prezioso come una pepita d'oro il bocconcino di bufala ha scatenato una vera e propria gastro/faida fra produttori. E mentre i tour operator giapponesi inseriscono visite guidate ai caseifici locali a uso e consumo dei turisti, Sandra Mastella, intenditrice della buona cucina, si chiede come facciano a produrre mozzarelle 24 ore su 24. «Mio nonno diceva che il vino si fa anche con l'uva. La mozzarella di qualità la si produce in modeste quantità. Da Vannulo la devi prenotare il giorno prima e se vai a mezzogiorno non trovi più nulla». Chi è Vannulo? Il suo patron Antonio Palmieri ha fatto le cose in grande e nel 1996 ha

trasformato la fattoria Vannulo di Capaccio, nei dintorni di Paestum, in Azienda Biologica. Tutto è rigorosamente organico, a cominciare dai concimi per il nutrimento delle 500 e passa bufale che dormono nelle stalle su materassi di gomma: praticamente un 5 stelle, versione agricola. 400 chili di mozzarella al giorno con un unico punto vendita, la sua azienda, aperta 7 giorni su 7. M.me Mastella, che è di casa anche a New York, giura che anche lì ha mangiato una mozzarella squisita: «Un mastro casaro originario della Campania si è trasferito a Long Island e da lì fornisce mezza Manhattan». Più scettico il Rubino, chiamato per una consulenza nel Vermont: «Ogni prodotto è figlio della cultura del territorio. L'ambiente ideale è paludoso. Lì c'è un freddo secco». E chissà se i water buffalo si adatterebbero. ■

## QUESTO È IL TEST PER CAPIRE SE È AUTENTICA

- 1) La mozzarella di bufala si presenta di un bel colore bianco perlaceo (che la differenzia dal fior di latte).
- 2) Poiché la pasta è lavorata a mano, la forma è irregolarmente rotonda, il peso varia da 40 a 500 grammi. Diffidate dunque di quelle pagnotte granulose dal retrogusto acidulo (i casari approssimativi agguangono una goccia di aceto o di acido citrico nel latte per accelerare la fermentazione).
- 3) Se fresca, la mozzarella è elastica, liscia, quasi scivolosa. Dopo qualche giorno la superficie (che in gergo si chiama la pelle) invecchia e diventa rugosa.
- 4) Al taglio oppone una certa resistenza perché molto elastica. I gourmet apprezzano la fuoriuscita di gocce di latte. Con il passare dei giorni l'elasticità diminuisce, la fibra è più morbida e oppone meno resistenza al taglio.
- 5) A naso si avverte l'inconfondibile odore di latte.
- 6) In bocca lascia un sapore muschiato.

