

# la mozzarella

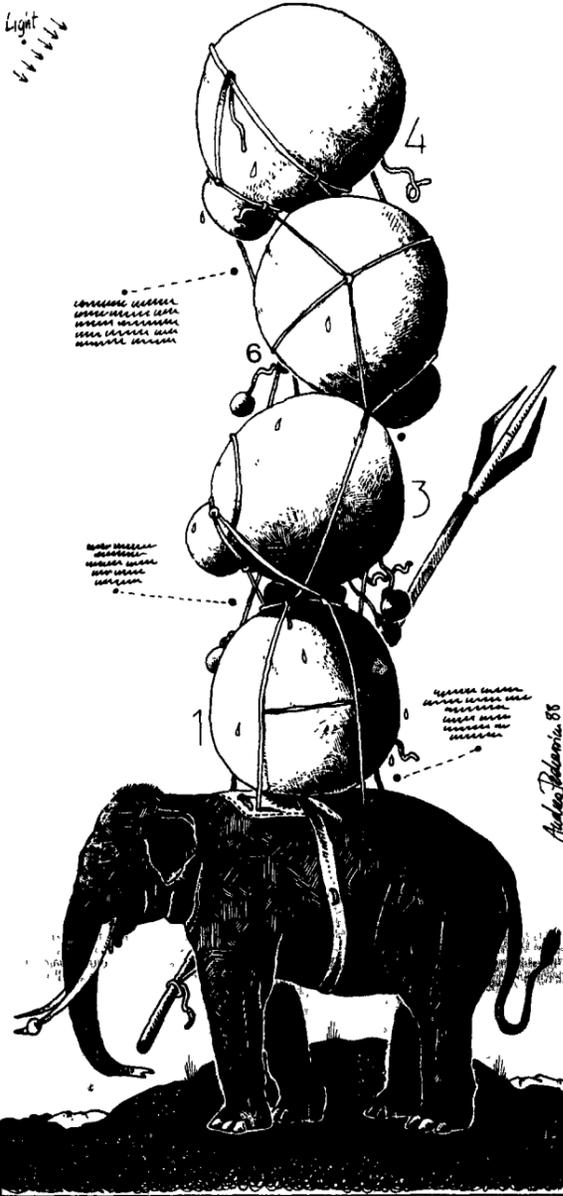
**L**a storia della mozzarella è la storia del bufalo diretto discendente dell'uri allevato circa diecimila anni fa dal sumero (i nostri più diretti antenati). Aristotele ne parla: il «bue selvatico di Aracosis» lo chiama e si ritiene comunemente che esso sia stato importato in Italia verso il VI secolo d.C. dal Longobardi. Ha un aspetto selvaggio o meglio scotroso e per questa ragione è stato usato più come bestia da soma (data la sua proverbiale robustezza) che come bestia da latte. Ancor oggi, nell'unica edizione rintracciabile della Piccola Enciclopedia pratica dell'allevatore edita dall'Inimitabile Hoepli si legge nell'edizione aggiornata al 1978 (7): «è tuttora adibito in Ungheria e in Asia meridionale alla soma, come del resto un tempo da noi, in sostituzione del bue perché più rustico. Utilizzato nella Campagna romana per il traino di pesanti carri detti "barozze" ma infatti digiunare nell'acqua tantoché se anche aggiunto passando vicino a un canale è spinto ad entrarvi». Ah, ancora dimenticavo: in quella inimitabile Enciclopedia si insegna tra gli altri allevamenti più comuni, a crescere mulani, cammelli, skunk, aquile reali, struzzi, cormoranti e quegli animali che popolano normalmente le aie e i cortili italiani.

È la mozzarella? Divagavo, ma la mozzarella con quel gusto e «gesto» antichi induce agli andirivieri storico-alimentari. Il bufalo dunque era un animale da paludi: ci aguzzava a suo agio. Un animale duro, adatto alle grandi fatiche, e soprattutto «timido», cioè sporco, infangato, scomodo da mungere. Meglio il bue, la pecora, meglio ancora la capra, la capra con quelle sue mammellone che sembrano sporte della spesa, gonfie di latte come otri. Pochi quindi mungevano le bufale e il consumo del suo latte era limitato strettamente all'ambito familiare, quando non addirittura «singolare».

Ed eccoci a Umberto lemma: fin dall'800 si cominciava qua e là per l'Italia, a bonificar paludi per risolvere la piaga malanca. E ancora agli inizi del '900 si pensava che l'unico habitat (a quei tempi si diceva magari terreno o ambiente) adatto al bufalo fosse la palude (ricordate i canali menzionati nell'Enciclopedia?). L'equazione era semplice: scomparse le paludi sarebbero scomparsi i bufali (qualche esemplare avremmo potuto ammirarlo forse in qualche vasca degli zoo comunali) Umberto lemma, primo in Italia, decise, provò (sinonimo di tentare) e ancora provò (sinonimo di stabilire) che i bufali potevano essere allevati come qualsiasi altro bovino e che anzi, più dei buoi e delle mucche, possedevano adattabilità, pazienza e intelligenza. La pratica del «maggese».

Ed eccoci a Umberto lemma: fin dall'800 si cominciava qua e là per l'Italia, a bonificar paludi per risolvere la piaga malanca. E ancora agli inizi del '900 si pensava che l'unico habitat (a quei tempi si diceva magari terreno o ambiente) adatto al bufalo fosse la palude (ricordate i canali menzionati nell'Enciclopedia?). L'equazione era semplice: scomparse le paludi sarebbero scomparsi i bufali (qualche esemplare avremmo potuto ammirarlo forse in qualche vasca degli zoo comunali) Umberto lemma, primo in Italia, decise, provò (sinonimo di tentare) e ancora provò (sinonimo di stabilire) che i bufali potevano essere allevati come qualsiasi altro bovino e che anzi, più dei buoi e delle mucche, possedevano adattabilità, pazienza e intelligenza. La pratica del «maggese».

SERGIO SPINA



## Rigorosamente fresca devi servirla a fette

DECIO G.R. CARUGATI

Cliegine, giuocelle, mozzari rimbalsano, ammiccano suadenti nel cielo inforato del bengala pubblicitario. Girotondo di suggestioni cercate, confezioni che annunciano la promessa del fresco ristoro, della dieta infallibile, dell'eterna giovinezza. E la mozzarella? Sin dai tempi che Berta Filava si perde nel ricordo della prima infanzia, trasuda latte materno, morbida e dolce come il primo seno, sicuro porto e conforto. Lasciamo alle cose di sempre lo spazio che si sono meritate, recuperiamo il messaggio più vero, la somma del percorso storico. Non favoriamo lo stravolgimento che impoverisce la fantasia e umilia l'apparato sensoriale. Innanzitutto, mossi a desiderio di questa prelibatezza, ricerchiamola secondo la tradizione. La mozzarella è di bufala e basta. Le zone di provenienza più note: la piana di Battipaglia, il Casertano e l'Avellinese. Gli aerei

provvedono a rifornire quotidianamente la parte dei negozi specializzati delle nostre città. Ricordo, ad esclusione di false piste, un caprino con la seguente leggenda appiccicata. caprino di puro latte di vacca. Occorre quindi distinguere la vacca, la bufala e la capra. Guai alla confusione, il prodotto perde significato. Inoltre il termine mozzarella non corrisponde solo ad una lavorazione, bensì ad una forma che utilizza le mani rassicurate a tenaglia «la mozzatura». Tollo ogni dubbio come imbandire il manufatto? Dobbiamo sapere che una volta disperso il siero che lo bagna va consumato subito. Se conservato in frigorifero tende ad asciugare e ad incidere. La vera mozzarella ha pezzatura mediamente grossa e può bastare per 4 o 6 assaggi. Serviamola a fette, è gradevole, specialmente quando il caldo affatica la giornata.

**Insalata**  
Per quattro commensali 250 grammi di fagiolini turchi, lessati e staccati al dente. 150 grammi di lattughino novello, tre pesche gialle affettate, un pompelmo rosa spicchiato al vivo. Disponiamo l'insalata a copertura di ciascun piatto. Quindi i fagiolini. Al centro una dadolata ricavata da mezza mozzarella e ben ripartita. Periamo dei ragni con le fette delle pesche e incrociamo a forma di stella gli spicchi di pompelmo. Emulsioniamo il succo di un pompelmo, di mezzo limone, due cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe necessari e condiamo le insalate. Anche questo piatto assolve il compito di refrigerio. Gustiamolo come secondo, come antipasto o, abbondando nelle dosi, come piatto unico. Un consiglio: accompagna un calice di fresco Chardonnay delle colline di San Colombano.

**Maccheroncini**  
Per quattro commensali 350 grammi di maccheroncini rigati all'interno. Bolliamo la pasta in acqua moderatamente salata e riutiliamola al dente. Raffreddiamola in acqua corrente e poniamola in una zuppiera. Affettiamo mezza mozzarella e riduciamola a dadolata. Battiamo quattro pomodorini freschi con la lunetta. Infridiamo i maccheroncini delle due componenti preparate, condiamo con quattro cucchiaini di olio extravergine e spolverizziamo di origano fresco staccato con le mani dal ramo. È importante non scegliere le lavorazioni a caldo per non falsare il sapore del prodotto caseario e per evitare il filare tipico. La stagione avanza e con essa il caldo. Il piatto consigliato risolve piacevolmente un leggero pranzo di mezzogiorno. Accompagniamo ad un calice di fresco Rosato del Salentino.

## A CENA DA

## Delizie rinascimentali dietro un Portoncino

MARIO PASSI

Basta resistere all'effetto autostrada, che spinge alla velocità e induce a non fermarsi. Basta far mente locale al grande ponte sul Po, per chi viene dalla vicina Ferrara e uscire ad Occhiobello. Sembra di stare su una collina, da quanto sono alti gli argini. Gli imbarcanti del porto fluviale appaiono piccoli e lontani. Subito ci assorge però la statale, un bel nastro d'asfalto nel verde che con ampie curve s'insinua in una campagna già opulenta e impigrita dal sole. La direzione è quella di Ostiglia-Mantova. Ma ci si ferma assai prima: all'estremità occidentale del Polesine, dove Castel-massa non ha molto altro, al di là del nome sonoro, da offrire come richiamo. È un tipico paese della «bassa» (anche se qui dicono alto Polesine) come se ne trovano tanti anche in Emilia. Case gnie e poco vistose, una piazza rettangolare e stretta, ponticata su uno dei lati più lunghi che vanno giusto a sbattere contro la sottobanca erbosa dell'argine. E l'effetto è singolare davvero, anche per la silenziosa tranquillità del paese sembra d'essere arrivati ad un capolinea senza ritorni.

Piccole trattorie, nel tragitto d'avvicinamento, annunciano con vistosi cartelli: «stracotto di pulcero o di somarino», specialità della cucina di questi luoghi antichi e poveri. Diventa perciò ancor più notevole la sorpresa di un locale come il «Portoncino Rosso», un anno di vita appena, ma già una propria definita personalità. Legno chiaro alle pareti e sul soffitto, pochi tavoli (una quarantina i coperti) con belle tovaglie colorate. L'hanno aperto due coniugi di Castelmasa, emigranti di ritorno dopo essere stati a Bologna, lui come tecnico lei come insegnante. Una scelta coraggiosa, questa di Luigi e Sandra Mantovanni. Anche perché la signora ha impostato una linea di cucina che rompe in modo clamoroso non solo con la tradizione della cucina locale, ma con le abitudini alimentari della gente, fatte di cospicue pastasciute e di gran piatti di carne cotta nel sugo.

Il Portoncino Rosso non si rifà a una scuola definita, se non a richiami classici proposti in chiave attuale e magari a reminiscenze estensi della vicina Ferrara per una spiccata eleganza nella presentazione. L'antipasto colorato propone il bianco di un'insalata nel piccolo ventaglio di una «capasanta», verdi tostini di spinaci e le macchie rosse di minuscoli carpacci. Attraente anche il fagottino di pasta al forno con un morbido ripieno di papaveri. E addirittura con un morbido ripieno di papaveri. E addirittura con un morbido ripieno di papaveri. E addirittura con un morbido ripieno di papaveri.

Purtroppo non siamo riusciti ad andare oltre un unico assaggio nel capitolo dei secondi: un altro piatto «nascimentale», cioè del coniglio in salsa d'erbe aromatiche («le coltute tutto personalmente nel mio orto», ci spiega l'autrice), con contorno di carciofi al gratin e pur di spinaci Delizioso, come la bavarese alle fragole che il signor Luigi ci ha proposto con un calice di un delicato (e raro) Fragolino frulano. La carta dei vini è misurata (sia nel numero delle etichette che nei prezzi), ma essenziale. Punta specialmente su bianchi e rossi frulani di buon nome, con qualche divagazione anche in Francia.

Abbiamo parlato dei piatti che siamo riusciti ad assaggiare. Il menù è naturalmente molto più ricco, ed ha il pregio di adeguarsi alle stagioni e di cambiare ogni due settimane. Al momento del conto, bastano 35-40 mila lire. Anche in ciò il Portoncino Rosso rivela la sua classe, il suo impegno di pioniere di una cucina giovane, intelligente e leggera in un'area dove gli estimatori bisogna conquistarsi ad uno ad uno.

**Ristorante «Portoncino Rosso», via Matteotti 15/a, tel. 0425/81698, Castelmasa (Ro).** Chiuso martedì sera e mercoledì

## Notizie Arcigola

## Condotte delle Langhe

La Condotte gastronomica delle Langhe ha promosso una interessante iniziativa dedicata alla miglior conoscenza del Chianti, uno dei vini più prestigiosi della produzione vinicola nazionale. La serata sarà articolata in due momenti: culturale/informativo e conviviale. Prima il signor Silvano Formiglia direttore tecnico della cantina della fattoria «Castello di Ama» farà una presentazione delle caratteristiche della zona di produzione del Chianti. Questo alle ore 20 di giovedì 16 giugno, successivamente sempre nei locali del Circolo Ristorante «Boccondivino» di Brà avrà luogo una cena costata di 10€ ai soci Arcigola sull'ampio assortimento di vini, liquori e bottiglie di antiquariato.

Venerdì 17 giugno alle 18 presso il Circolo Arcigola «Ratatu» in via S. Rocchetto, 34 a Torino si terrà un'interessante conversazione sul tema dell'olio di oliva intitolato. «Tutto quello che avrete voluto sapere sull'olio e non avete mai osato chiedere» Relatore Silvano Formiglia, direttore tecnico delle cantine «Castello di Ama». Alle 20.30 seguirà una cena sotto il pergolato. Per le prenotazioni della cena telefonare al numero 011/7492440 dalle 18 alle 24.

**Condotte Monferrato Casalese**  
Sabato 18 giugno presso il

## Ristorante «Hostaria dal Paluco»

via S. Grato 30, frazione Zeneveto, Mombello Monferrato, nell'ambito della promozione culturale ed enogastronomica del Monferrato serata dedicata al «Divisionismo e Simbolismo Alessandrino». Interverranno M. Melotti, C. Cappellano, Morbelli.

**Condotte torinese**  
Dal 16 al 26 giugno al Valentino in viale Virgilio, festa dell'Unità della zona centro di Torino, dove sarà presente una «Enoteca Arcigola». Si consiglia la visita per l'ampia disponibilità di vini di qualità. L'«enoteca» «Vada il Vinaro» in via Cibrano, 38 a Torino applica uno sconto del 10% ai soci Arcigola sull'ampio assortimento di vini, liquori e bottiglie di antiquariato.

Venerdì 17 giugno alle 18 presso il Circolo Arcigola «Ratatu» in via S. Rocchetto, 34 a Torino si terrà un'interessante conversazione sul tema dell'olio di oliva intitolato. «Tutto quello che avrete voluto sapere sull'olio e non avete mai osato chiedere» Relatore Silvano Formiglia, direttore tecnico delle cantine «Castello di Ama». Alle 20.30 seguirà una cena sotto il pergolato. Per le prenotazioni della cena telefonare al numero 011/7492440 dalle 18 alle 24.

**Condotte del Bresciano**  
Sabato 18 giugno visita alla Tenuta Castello di Carlo Za-

## dra a Grumello del Monte

Appuntamento alle 14 in piazza del Comune a Palazzo La visita è organizzata dai soci Arcigola; i non iscritti dovranno procurarsi la tessera presso i responsabili del tesseramento. Le iscrizioni si ricevono presso Maurizio 031/731705 e presso Manno 031/2793247. Il mezzo di trasporto è personale.

**Condotte del Friuli**  
Domenica 19 giugno «Gri-gliata del solistizio» aperta a tutti presso l'Azienda vitivinicola «Moros» a Ippis (UD) con inizio alle 12 e per tutto il pomeriggio. Costo lire 20.000 (per i ragazzi sotto i 14 anni lire 10.000). Per prenotazioni telefonare a Giulio Colomba al n. 0432/482244. Durante il pomeriggio si terrà una «Asta di vini».

**Condotte dell'Abruzzo**  
Venerdì 17 giugno alle 18 presso il ristorante «Da Ernesto» piazza Palazzo 22 a L'Aquila, serata dedicata alla costituzione ufficiale della nuova condotta. Dopo una breve conferenza stampa, del presidente nazionale Arci Gola Carlo Petri, nel cortile giardino del ristorante, dove si parlerà di Arci Gola e della guida «Vini d'Italia» il programma prevede una cena con tipo menu abruzzese. Inoltre si eleggeranno il Fiduciano Arci-Gola e la Piccola Tavola previsti entrambi dallo Statuto.

## Strano, mamma bufala fa più latte d'inverno

MARCO DI CAMERINO

Nel 568 il giovane Alboino quando entrò dal Friuli in Italia, chi dice con quant'ammirazione, chi con duecentomila Longobardi. Dalla loro terra si portarono anche le loro bestie e tra queste i bufali che furono immediatamente allevati nelle zone acquitrinose del centro e del sud della penisola. Dagli allevamenti di bufala alla mozzarella, il passo è breve. La regione maggiormente interessata alla produzione di mozzarella è la Campania dove ci sono 90 mila capi circa; nel Casertano; a Salerno circa 16 mila. Anche la regione Lazio è fortemente interessata con i suoi 6 mila capi a Latina e quasi 4 mila capi a Frosinone. Il latte di questa bestia - ci dice Attilio Leone, vicepresidente dell'Associazione allevatori specie bufalina - devo dire che non è tenuto in gran considerazione dalle nostre autorità, eppure non subisce concorrenza straniera, essendo presente, per ora, solo nel nostro territorio. Come, per ora? «A noi sono venute richieste di esemplari di bufala mediterranea dalla Spagna e dalla Grecia perché anche là vogliono fare allevamenti». Qual è il periodo migliore per la produzione del latte? «La produzione del latte dipende dalla stagionalità dei parti. La bufala partorisce di meno (quindi fa meno latte), proprio quando la richiesta di mozzarella è maggiore, vale a dire in estate». E la mozzarella? «Ho parlato di latte di bufala perché solo da questa «specie di latte si ricava quella delizia che va sotto il nome di mozzarella». Ma come, quando si va dal negoziante e si chiede una mozzarella, in genere viene servito il fior di latte. «Sotto il nome di mozzarella, comunemente si intendono i vari formaggi a pasta filata, senza particolari distinzioni. Invece la mozzarella è solo quella fatta col latte di bufala, il fior di latte (il parente

povero della mozzarella) è di latte vaccino, e la mista è di latte vaccino e di bufala. Quali sono le zone con il maggior numero di caseifici? «La Campania con oltre un migliaio di caseifici tra grandi, piccoli e piccolissimi. E poi c'è il Lazio con dieci caseifici nella provincia di Latina e quattro in quella di Frosinone. Esperimenti se ne fanno anche, pare con buoni risultati, nelle province di Varese, Cremona e Bergamo». Qual è il periodo migliore per consumare una mozzarella? «È l'inverno perché in questa stagione si ha una maggiore produzione di latte ed anche perché, a differenza di quanto comunemente si crede, la mozzarella è relativamente grassa (il latte di bufala ha un 8% di grasso contro il 3% del latte vaccino)». Quali sono le caratteristiche di questo formaggio? «La mozzarella ha caratteristiche particolari che vanno dal colore, al peso, alla consistenza. Infatti deve pesare al minimo tre etti, la lucentezza deve richiamare il bianco porcellana; la consistenza deve essere elastica e non giusta porosa, e, infine, al gusto deve saper di muscato». Quali sono gli accorgimenti per chi compra la mozzarella? «Questo formaggio dà il massimo del sapore se consumato entro le 24 ore dalla sua produzione; in ogni modo, a differenza del fior di latte, si può conservare molto bene per quattro o cinque giorni. Attenzione però a non mettere la mozzarella in frigorifero, almeno i primi due giorni. Va, invece, conservata nella propria acqua di governo. Se infine si vuol proprio sapere se una mozzarella è proprio di bufala, allora si può fare una dispendiosa ma sicura prova: si lascia la mozzarella fuori dell'acqua per diversi giorni. Se intrinsecamente rimane bianca, allora è veramente di bufala».

## AL SAPOR DI VINO

## Sulla ruota del bianco vince il giovane Arneis

PIERO SARDO



La storia è ormai consueta i vecchi viticoltori lasciano un'attività economicamente solida, con terreni in ottime posizioni, gloriose tradizioni, qualche soldarello in banca. Ma con una clientela che compra in damigliana e ricorda a malapena il nome dell'azienda, con cantine da rinnovare, con vini completamente soggetti all'andamento stagionale, quando non agli umori del cantiniere. E i giovani che subentrano, freschi di studi e di attente visite ai santuari dell'«enologia», pieni di ambizioni e di voglia di rinnovamento. Da questa miscela, napoletano, piuttosto usuale nel panorama italico del vino, si solito scaturiscono prodotti eccellenti, in rapida conquista di premi, mercato e soddisfazioni. E anche la storia dei fratelli Deltetto, Antonio e Graziella che da qualche anno, nella piccola capitale del Roero, Canale, vanno producendo con caparbia ostinazione alla qualità, vini eccellenti. La storia prosegue di solito con i vecchi che scuotono il capo perplessi alla vista delle diavole in acciaio in cantina, delle nuove etichette firmate, delle note spese per l'«immagine», ma in genere, e così Deltetto, i giovani non mollano, sanno di avere in mano la ricchezza di una materia prima meravigliosa, sanno che il mercato darà loro ragione, sanno che i consumi vanno evolvendo rapidamente e quando sono anche mol-

to bravi, come nel nostro caso, i risultati non tardano.

Il cavallo di battaglia dei Deltetto è stato l'Arneis, vino che per anni ha suscitato perplessità e dubbi negli esperti. Pareva una siravaganza l'estendersi di piantagioni di bianco non nobile in terre vocate così vistosamente ai rossi austriaci come la Langra o il Roero. Eppure quel vitigno «bizzoso», da poco come dice il nome medesimo, ha saputo portare nuova vitalità, brividi di novità a consuetudini consolidate, a produzioni esperte ma abituarie. Le cifre parlano chiaro: la produzione di Arneis e Favorita (altro vino dei Deltetto dalla recente vigorosa affermazione), più di 40.000 bottiglie, viene bruciata in prenotazione e molte cantine blasonate si affrettano ad inserirsi in questo trend di mercato dalla crescita vertiginosa. Non sarà comunque facile per nessuno eguagliare l'equilibrio, la morbidezza dell'Arneis dei giovani canalesi. Un vino dal bouquet intensissimo, persistente, ammaliatore. E che anche al gusto non cancella l'impressione di grande suadente, di sorpresa accattivante che suscita all'impatto olfattivo. Certo è difficile stabilire quanto rispetti gli standard dell'Arneis, giacché tali categorie generali non esistono. Ogni produttore tende a caratterizzare, a volte anche in modo esasperato, il suo vino; le differenze a volte sono vistose. Un fatto è certo, che ai banchi di degustazione cieca, che infine sono il test più credibile per qualunque giudizio qualitativo, l'Arneis dei Deltetto va ritenendo successi. A quello dell'Arcigola, ad esempio, che ha confrontato, poco tempo fa, in diverse sedute, ben 24 Arneis della nuova annata, è risultato tra i primissimi. E basta vedere sulle tavole dei ristoranti, con quale frequenza spicca l'elegante etichetta di questo bianco.

Sicuramente i vecchi di casa possono ricominciare a sorridere: i due giovani avevano visto giusto.

© Azienda agricola Deltetto Carlo, corso Alba 43, 12043, Canale (Cn), Tel. 0173/93833 (cantina), 0173/95125 (casa).