

Il mercato

**La caccia
al tesoro
campano**

Luciano Pignataro

«Come si può governare un paese che ha 246 varietà differenti di formaggio?» La mitica battuta rilasciata a Newsweek nell'ottobre 1962 dal generale Charles de Gaulle può rimbalzare in Italia con il numero quasi raddoppiato. Mettendo da parte dunque il «vero motivo» della impossibile governabilità del Belpaese, è giusto sottolineare come ogni regione produce una quantità enorme di formaggi diversi, una cultura mai messa all'angolo dalle grandi multinazionali che dominano il mercato, ma che adesso torna prepotente.

Solo due regioni, però, posseggono «l'arma segreta» che le mette in pole: l'Emilia Romagna con il parmigiano reggiano e la Campania con la mozzarella di bufala. L'area di Montella, stazione di arrivo e di partenza secolare di transumanza da e per la Puglia, i Monti Lattari, non meno, e anche il Sannio, sono da secoli la dispensa di latticini vaccini. L'Aversano, il Casertano e il Salernitano hanno però occupato il centro della scena in modo prepotente a partire dalla fine degli anni '70 con la bufala.

Un successo inarrestabile, capace di conquistare ogni tipo di palato, nel quale convivono l'anima commerciale di tipo miopico, ossia «approfittiamo in qualsiasi modo del momento favorevole», e quella più lungimirante, attenta alla tracciabilità del prodotto. La prima è allineata alla grande voglia di distruggere il prodotto manifestata dalle multinazionali e dalle aziende del Nord: come al solito la furberia è l'anticamera del harakiri produttivo. «Mozzarella connection» è un titolo di sicuro e facile effetto, come lo sarebbe «Fiat connection». Il primo purtroppo lo leggiamo un giorno sì e l'altro pure, e le motivazioni non sono sempre nobili e veridiche. Ecco perché difendere la filiera, pur criticandone gli errori, significa sostenere l'identità regionale e uno dei settori che crea occupazione (oltre 15 mila addetti) reddito (320 milioni di fatturato annuo) e, soprattutto, piacere.

© RIPRODUZIONE ASSOCIATA



L'oro bianco

Mozzarella di bufala e grandi formaggi



In dieci anni stesso numero di capi, ma le aziende calano del 62%

Il settore

**Il numero non è diminuito
grazie all'allevamento bufalino
Chiuse 62 imprese su 100**

Luisa Maradei

Negli ultimi dieci anni il settore zootecnico in Campania ha subito profonde trasformazioni come dimostra il sesto censimento sull'Agricoltura in Campania, presentato il 10 ottobre scorso all'hotel Ramada di Napoli.

Le aziende zootecniche in Campania sono 14.324. Il confronto con il precedente censimento del 2000 è impietoso. In dieci anni il numero delle aziende si è no-

tevolmente ridotto (-62,4%) anche se il patrimonio zootecnico misurato in unità bovine adulte (Uba) ha sostanzialmente tenuto registrando una leggera flessione dell'1%.

La tendenza riguarda tutti i comparti ad eccezione del bufalino, che registra un incremento sia di aziende allevatrici (+8,6%) sia di capi allevati (+100%) rispetto al 2000. Le aziende bufaline sono passate, infatti, da 1.298 nel 2000, concentrate soprattutto nella provincia di Caserta (899) a 1.409 nel 2010 e i capi allevati da 130.732 a ben 261.506.

Insomma la zootecnia campana e, in generale tutta l'agricoltura, ha cercato di reagire a un decennio difficile. In linea con l'andamento nazionale, si è ridotto il numero delle aziende (in particolare le piccole strutture) a fronte di un aumento

della loro dimensione media. Nella scelta del tipo di bestiame da allevare, in particolare, si è registrato una preferenza verso la bufala per rispondere ad una domanda dei consumatori su produzioni di alto valore aggiunto e a una contrazione di comparti caratterizzati da mercati svantaggiati competitivi, ad esempio i bovini: le aziende bovine nel 2000 erano 15.350 a fronte delle 9.333 attuali e i capi allevati sono passati da 212.267 a 182.630.

Ma l'allevamento bovino rimane l'attività zootecnica più diffusa, praticata dal 65% del totale delle aziende campane. Il dettaglio provinciale evidenzia che Salerno è la provincia a maggior vocazione zootecnica (bovini, equini, ovini, caprini): 2.878 aziende bovine che allevano 56.050 capi, 473 aziende equine per 1.990 capi (sono 6.265 in tutta la regione), 974 azien-



Protagonisti
In alto da sinistra Raimondo e Lucisano, presidente e direttore del Consorzio, il presidente della Centrale del Latte Ugo Carpinelli, Rosanna Marziale e Ferran Adrià

de ovine che producono 56.992 capi (poco meno di un terzo di tutto gli ovini regionali pari a 181.354 unità) e 951 aziende caprine (su 1.451 totali) che allevano 24.508 capi (sui 36.051 totali). Caserta, invece, primeggia per l'allevamento bufalino (172.353 capi in 940 aziende), Benevento per quello suino (40.593 capi in 512 aziende) e per i conigli (192.915 capi in 174 aziende).

Infine, Napoli detiene il primato degli allevamenti avicoli: 1.342.790 capi distribuiti su 232 aziende. Il censimento mostra, inoltre, una maggiore integrazione delle coltivazioni con l'attività zootecnica per una consistente riduzione delle superfici a cereali. Il modello gestionale prevalente permane l'azienda familiare, a conduzione diretta.

© RIPRODUZIONE ASSOCIATA



agerolatte

Tutto il Sapore Dei Monti Lattari

www.agerolatte.com
info@agerolatte.com
081 8791466



*Agerola,
Via M. R. Florio, 15
Napoli*



Tonino Mellino
Spaghetti alla Nerano
con le zucchine

Tonino Mellino, chef e patron di Quattro Passi, usa 200 grammi di Provolone del Monaco nella ricetta più conosciuta e amata della Terra delle Sirene. E questo il segreto di un piatto intramontabile che racconta l'estate della Penisola



Pizzeria Vesi
Perfetto con la
mozzarella di bufala

Nando e Salvatore Vesi, dello storico locale di piazza Miraglia, lo hanno abbinato a una pizza bianca con la mozzarella di bufala che si sposa sempre bene con gli altri formaggi in una serata organizzata con il Consorzio di Tutela.



La blogger
Fresca insalata
di riso venere e ceci

Maria Grazia Viscito, nota food blogger (www.cookingplanner.it), ha utilizzato il provolone in questa preparazione estiva sfruttandone l'acidità e la freschezza regalando al piatto carattere e buona tipicità.



Alto artigianato. Sotto, il presidente del Consorzio Giosué De Simone. A destra, Annamaria e Salvatore Di Gennaro

Penisola Sorrentina

Provolone del Monaco super da Agerola vola a Manhattan

Il successo dopo l'esordio al Salone del Gusto nel '96

Francesco Aiello

Dai monti Lattari alla tavola dei ristoranti glamour di Manhattan il passo non è stato certo breve. Oggi tuttavia, il traguardo è stato raggiunto con la consacrazione del Provolone del Monaco nell'olimpo del gourmet. C'è chi ci scrive su una tesi di laurea e chi lo commercializza con i «future» come i grandi vini di Bordeaux: paghi oggi e ritiri tra un anno il prodotto stagionato nelle grotte di tufo.

Fatto sta che ormai la notorietà di questo prodotto è pari a quella dei grandi formaggi nazionali. La sua origine è avvolta nel mistero e nessuno è stato in grado di stabilire a che epoca risalga. Forse sui pascoli che ancora nel XVIII secolo ricoprivano i monti Lattari della Penisola Sorrentina, frutto dell'abilità dei casari che avevano la necessità di trasformare il latte in un prodotto in grado di essere conservato e venduto in città.

Quanto al nome, tra le tante ipotesi in circolazione, sembra da attribuirsi ai casari che trasportandolo a spalla si ricoprivano i mantelli di una panna scura, simile al colore del saio dei monaci. Il secondo battesimo del Provolone del Monaco, però, è molto più recente ed ha una data certa. È il novembre del 1996 ed a Torino si svolge la prima edizione del Salone del Gusto organizzato da Slow Food. Tra i prodotti alimentari provenienti da ogni parte del mondo sui banchi dell'esposizione fu la sua comparsa questo formaggio, fino ad allora conosciuto ed apprezzato solo in provincia di Napoli. Lo assaggiarono i buongustai, incuriosisce gli chef di grido e gli stessi produttori acqui-

stano consapevolezza di questo vero e proprio gioiello gastronomico. Per il Provolone del Monaco è l'inizio della nuova vita che culmina con il riconoscimento della Denominazione di origine protetta da parte dell'Unione europea. Ed è a questo punto che la storia recente e passata si ricongiungono. Sì, perché la consacrazione nelle preferenze dei gourmet non ha modificato il sistema di lavorazione risalente ad almeno due secoli addietro. Il provolone del Monaco si produce esclusivamente sui monti Lattari, in Penisola Sorrentina, con una piccola parte di latte di vacche Agerolesi (ormai poche centinaia di capi) e il rimanente di razza Frisona o Bruno Alpina. Gli animali sono allevati in stalla, ma c'è ancora l'abitudine di procurare gran parte dell'alimentazione, raccogliendo le erbe che crescono su que-

sti monti. Di origine molto antica, la produzione di questo sorta formaggio prevede, per la coagulazione del latte, che avviene a 38 gradi, l'impiego di caglio di capretto.

Dopo 30-40 minuti, a coagulazione avvenuta, si esegue una prima rottura grossolana, e dopo 10 minuti di sosta una seconda rottura più spinta. Poi si procede alla cottura della pasta e successivamente alla frantumazione della stessa. Si lascia spurgare e maturare, quindi si effettua la filatura. Si procede, quindi, alla formatura e solo a questo punto assume la forma tradizionale di provolone che sarà imbracciato con 4 corde. Segue la salamoia, per almeno due giorni. Quindi è la volta della stagionatura che trascorre lasciandolo penzolare in grotta o cantina per un periodo che oscilla tra i 4 e i 18 mesi.

Le origini
Le prime notizie nel '600 fondamentali il latte e il caglio di capretto



© RIPRODUZIONE RISERVATA



Per acquistare
Indirizzi sicuri
a Gragnano
e Vico Equense

Se il Provolone del Monaco è riuscito a raggiungere il palato di chef affermati e critici gastronomici di mezzo mondo lo si deve di sicuro ad Annamaria Cuomo e Salvatore De Gennaro, titolari della Tradizione, la bottega del gusto di Seiano di Vico Equense. Lei figlia d'arte ed esperta di formaggi, lui appassionato di vini ed affiatore di prodotti caseari, sono i custodi del Provolone, delle sue diverse stagionature e delle evoluzioni che il tempo regala a questo prodotto. Poco distante, nel centro di Vico Equense, ci sono i fratelli Liberato e Raffaele Cuomo che portano avanti la passione di famiglia inaugurata dal papà Gabriele. Ai piedi dei monti Lattari, invece, c'è la bottega di Nonna Vittoria dove la famiglia Di Leva sceglie e propone il provolone del Monaco di diversi produttori e differenti stagionature. Qui, inoltre, è possibile assaggiare il formaggio prodotto nella zona di Agerola che, tra l'altro, si differenzia da quello fatto in Costiera Sorrentina dalla caratteristica forma allungata.

fr. ai.

La criticità

Il produttore:
«È più difficile
comprare e usare
il latte locale»

Il caso

«Dartroppo il reperimento di latte proveniente da allevamenti locali tra i monti Lattari e la penisola sorrentina, è divenuto un serio problema per coloro che sono impegnati nella produzione casearia di qualità e quindi spesso è indispensabile ricorrere all'esterno». Non ha dubbi Michele Coccia, contitolare della Iclia Agerolatte, di Agerola, una delle aziende che nel corso degli anni si sono distinte per la produzione di latticini e di provoloni stagionati. Sì, perché a differenza di quanto la denominazione geografica possa lasciare intuire, alle pendici dei monti Lattari ormai di latte se ne produce sempre meno.

Conseguenza? «Facciamo ricorso a latte proveniente dalla Basilicata, nell'area di Potenza, dove ci garantiscono con continuità un elevato standard del prodotto. In più il latte raggiunge ogni giorno il nostro caseificio in tempi accettabili e senza aver subito alcuno stress», continua Coccia. Ecco spiegato perché nonostante la progressiva riduzione delle quantità di materia prima disponibile in loco, il territorio compreso tra Agerola e Vico Equense continua a registrare una elevata concentrazione di produttori di formaggi dalle caratteristiche uniche.

Data per acquisita la qualità del latte, infatti, il segreto sta tutto nell'artigianalità della lavorazione, fatta di mille segreti e di rituali che si tramandano da padre in figlio e che consentono, ai palati più esperti, di distinguere il prodotto al solo assaggio del formaggio. Insomma, alimentazione delle mucche e sapienza del maestro casaro, influenzano il prodotto finale più di ogni altro elemento.

E non è un caso se ad orientare le scelte dei titolari di gastronomie di lusso e cuochi, ma anche dei semplici consumatori, è soprattutto il nome del produttore, al quale vengono associate determinate caratteristiche di forma, dimensione e stagionatura del formaggio. «Per andare incontro alle diverse esigenze e per avvicinare il maggior numero di persone al provolone stagionato di qualità, noi realizziamo pezzature che variano da 200 grammi ad oltre cinque chilogrammi. In quest'ultimo caso si tratta di pezzi unici che possono reggere anche lunghissimi affinati e che raggiungono una straordinaria complessità gustativa», confermano dalla Agerolatte.

Fr.Ai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mozzarella di Bufala Campana DOP



O È COSÌ, O NON È.





Antonella Laudisi

Carmasius si chiamava, e nella sua terra ribolliva di gas la Mefite. Un luogo spaventoso, puzzolente di zolfo, «centro dell'Italia», o così era per Virgilio che lo descrive nel Settimo libro dell'Eneide. Oggi, la fama che il Poeta riservò a quello che è solo un puntino sulla «nuova» carta geografica dell'Italia è tutta per un pecorino, il Carmasciano, poema gastronomico da meritare pure qualche verso, se non fosse che non c'è partita a competere con Virgilio. Carmasciano, si tenga bene a mente questo nome, che è una delle eccellenze della Campania. Con il Conciato romano, altra zona - siamo passati dall'Irpinia al Casertano - appartiene alla Storia, e alla storia del gusto come ci viene consegnata dai grandi gourmand del passato.

Carmasciano, si diceva: il «terroir» assegnato al veterano Carmasius dopo la terza guerra sannitica e che quindi diede il nome alla contrada del più piccolo tra i più piccoli borghi dell'Alta Irpinia, Rocca San Felice. «Dalla crosta rigata tendente al marrone, pasta dura e compatta, il Carmasciano è un pecorino profumatissimo, granuloso e friabile, dal gusto sulfureo ed elegantemente piccante che non teme confronto con i più grandi formaggi francesi», scrive l'antropologo Marino Nisla nell'ultimo suo lavoro «Non tutto fa brodo». Prodotto con latte di pecora laticauda guadagna quel sapore «sulfureo» proprio per la sua provenienza: le pecore in questione, infatti, devono pascolare attorno al cratere ribollente di zolfo della Mefite, il lago d'Ansanto, dove Virgilio colloca una delle porte dell'Ade. Eppure al palato il Carmasciano è un paradiso, di quelli in terra, è chiaro.

Poco lontano il più famoso Pecorino bagnolese perché prodotto in una zona da tempo meta turistica per la presenza della stazione sciistica del Laceno; ma anche perché Bagnoli Irpino è terra di tartufi e, nella zona di Montella, di castagne. Anche qui il formaggio prodotto proviene da ovini di razza laticauda, una biodiversità esaltata dalle erbe di ricchi pascoli montani.

Dalla verde e amata Irpinia, al Casertano dove si trova un altro tra i più antichi formaggi italiani, nel cuore del Trebulanus, la zona della Trebula balerniensis (ora Pontelatone) dei romani. È qui che ha patria il Conciato romano; l'appellativo non tragga in inganno: il pecorino è tutto di origine sannita. Le forme, di dimensioni tali da poter essere stagionate in otri di terracotta, sono ricavate da latte caprino. Le forme sono salate a mano prima su una faccia e poi, trascorse 12 ore, sull'altra. Le «conciature» vera e propria avviene lavando le forme con l'acqua di cottura delle pettole o lugane (la pasta fatta in casa di cui Apicio dà nota nel «De re coquinaria»), e quindi ricoperte con un battuto di olio, aceto, timo selvatico e peperoncino macinato. Nella terracotta restano per un periodo che va da un minimo di sei mesi fino a due anni. Poi eccole pronte per la degustazione che può



Pecorino, che passione Forme di Carmasciano (foto Carlos Solito). In basso il pizzaiolo Ciro Salvo usa il conciato romano sulla pizza, a fianco il produttore Manuel Lombardi (foto Tommaso Esposito)

Irpinia, Sannio e Casertano

Carmasciano e Laticauda i due formaggi d'autore

Rari e molto ricercati, come il Conciato romano



Il caciocavallo

Podolico, buono da stagionare

Il Caciocavallo Podolico, ottenuto dalla lavorazione del latte di vacca Podolica è particolarmente pregiato oltre che vocato all'invecchiamento. Una volta molto diffusa tra Lucania, Cilento, Irpinia e Calabria, questa razza è oggi ridotta a circa 25.000 esemplari. La sua cattiva sorte è da attribuirsi alla sua scarsa «modernità»: produce poco latte, sebbene di straordinaria qualità, e deve essere allevata allo stato

brado o semibrado. Giunsa probabilmente in Italia dalla regione ucraina della Podolia durante le invasioni barbariche, la Podolica è una razza robusta, dalle lunghe corna, che anticamente è stata utilizzata anche come animale da lavoro. Per la realizzazione del caciocavallo, la cagliata, subisce una seconda cottura. In questo modo diventa elastica e può così essere manipolata senza rompersi.

(varrebbe anche l'imperativo «deve») essere accompagnata da un ottimo passato delle vigne di Castel di Sasso, sempre nel Casertano.

I due pecorini «griffati» della Campania hanno diverse declinazioni locali, meno «di nicchia» ma di sicuro impatto gustativo: formaggi «d'otemici», riconoscibili da tutti i campani. Di pecorino laticauda sannita si parla in tutto il territorio appenninico, perché anche gli Irpini come i beneventani e i popoli dell'alto casertano altro non erano che italici sanniti. Il sistema di produzione prevede la lavorazione di latte fresco appena munto, filtrato e posto in caldaia per essere riscaldato fino ad una temperatura di 35/40 gradi; quindi si introduce il caglio di agnello di Laticauda. «Ingrediente» base, dunque, oltre alla bontà dei pascoli, è la razza ovina; la pecora che si ritiene abbia avuto origine appunto nei territori della provincia di Avellino e Benevento, attraverso meticciamenti ed incroci casuali tra una popolazione locale a coda grossa (latice grossa; e cauda: coda) e la pecora Berbera o Barbaresca di origine Nord-Africana. E così, come spesso accade anche in fatto di produzioni locali, dall'incontro di «diversità» nascono prodotti che possono dar vita a gusti non replicabili altrove. In provincia di Avellino, per scoprire il Carmasciano e il borgo medievale di Rocca San Felice, in quella di Caserta per abbandonarsi al sapore antico del Conciato romano, «differenze che parlano di una storia millenaria», per dirla con Nisla,

L'esperta

Sarnataro:
«Va comprato poco e spesso per usarlo bene»

L'intervista

Marina Alaimo

Quando acquistiamo un formaggio cosa è importante osservare? Giriamo la domanda a Maria Sarnataro, assaggiatrice di formaggi dell'Onaf Campania.

«È importante che questo presenti una regolarità della forma ed una crosta integra. Ovviamente se quest'ultima è molto macchiata vorrà dire che il prodotto è stato affinato in grotta. Elemento che non rappresenta certo un difetto. Una volta aperto la pasta deve avere un colore omogeneo. La presenza o meno delle occhiate è riconducibile alla tipologia di formaggio».

Come dobbiamo conservarlo a casa?

«Essendo il formaggio un elemento vivo, non è facile conservarlo correttamente a casa. Pertanto sarà utile acquistarne piccole quantità da consumare in tempi brevi. Quelli a pasta dura vanno avvolti in un telo umido e poi tenuti in frigorifero. Anche se il sottovuoto rappresenta un'ottima soluzione. Non valida però per gli erborinati: meglio avvolgerli in pellicola o in foglio di alluminio e porli in un contenitore chiuso».

In un mercato dominato dalla GDO quale valore assume il lavoro del piccolo artigiano?

«Il piccolo produttore artigiano mantiene viva la cultura e le tradizioni tipiche di un territorio. Quindi il suo lavoro assume un valore etico e culturale molto importante. Oggi c'è grande attenzione verso le produzioni di questo tipo che seguono dei circuiti di mercato alternativi e molto efficienti».

La produzione del formaggio ha accompagnato la storia dell'uomo.
«I primi formaggi sono stati sicuramente pecorini e caprini. I bovini inizialmente erano animali da lavoro. In Campania una importante tradizione di pecorini si ha nella provincia di Avellino dove la pastorizia è un'attività ancora fiorente. Troviamo l'ottimo Carmasciano nell'area di Rocca San Felice mentre sull'Altopiano del Laceno il Pecorino Bagnolese. Spostandoci nell'alto casertano scopriamo il Conciato Romano salvato dalla famiglia Lombardi».

Il consiglio

«Ottimo segnale quando è omogeneo. Ogni zona ha la sua tipicità»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AMC
PACKAGING SOLUTIONS

DA OLTRE 15 ANNI AL SERVIZIO DELL'INDUSTRIA CASEARIA



www.amcpackaging.com

La qualità della mozzarella DOP garantita da un sigillo perfetto

CONFEZIONATRICI PERSONALIZZATE
COSTRUITE INTORNO AI VOSTRI PRODOTTI



PRIMA AZIENDA
AL MONDO
A REALIZZARE SISTEMA
DI CAMBIO STAMPO
AUTOMATICO

- Grande affidabilità per lavorazioni 24 ore su 24.
- Sigillatura di qualsiasi contenitore.
- Vuoto gas e ATM modificata.
- Configurazioni della macchina personalizzate.
- Completamente costruite in acciaio AISI 304/316.
- Resistenti ad acqua, acidi e corrosivi alimentari.
- Interfaccia intuitiva con pannello touch screen.
- Gruppo applicazione coperchi integrato.
- Progettazione, realizzazione e assemblaggio 100% made in Italy.
- Integrazione di stampanti, bilance, dosatori e molti altri optional.
- Assistenza in 24/48 ore e teleassistenza immediata.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRADIZIONI CENTENARIE
IN UN MODERNO LIQUORE



www.distilleriapetrone.it



Prima la vacca Nonostante l'incremento degli allevamenti bufalini, resta il bovino più diffuso anche in Campania.

L'azienda

Il latte dei salernitani al top Centrale, 84 anni di qualità

Fondata nel 1928, coniuga filiera corta e innovazione

Domenico Barbati

Ha compiuto 84 anni, ma non li dimostra: da una vita «navighi» nel latte ed è la riprova che fa bene alla salute. La Centrale del Latte di Salerno ha conquistato un ruolo importante, principalmente per la qualità del prodotto, nel panorama delle aziende nazionali del settore. Una qualità che ogni giorno si confronta con successo immettendo sul mercato oltre 60 mila litri di latte e gli altri prodotti, dagli yogurt ai latticini. Ma è il latte, da sempre, il «core business» di un'azienda che ha ricevuto premi e attestati dalle più grandi società mondiali che certificano la qualità. Oltre la burocrazia sono i salernitani a riconoscere a questa azienda la fiducia che viene da anni di bontà, gusto e qualità.

«Un successo tutto salernitano», spiega Ugo Carpinelli il presidente della Centrale del Latte di Salerno - di cui siamo fieri. Il latte della Centrale per i salernitani è il latte per antonomasia: una identificazione che da sola attribuisce al nostro prodotto la migliore qualità possibile».

La Centrale del Latte nasce nel 1928 come Centro Latte affidato al Comune di Salerno per trasformarsi nel 1945 in Azienda Municipalizzata Centrale del Latte. Da allora è un susseguirsi di riconoscimenti per la qualità del prodotto. Nel 1991 l'associazione ambientalista Kronos evidenzia che il latte della Centrale di Salerno è esente da residui di pesticidi. Nel 1996 si diversifica la produzione ed introduce la vendita delle uova extra fresche. Nel 1998 viene commercializzato il latte scremato, la panna UHT, il burro, lo yogurt in 6 gusti. Nel 2002 si introduce il Latte Alta Qualità e il Latte delattosato (Allegro) per gli intolleranti al lattosio. Nel 2003 la linea

latticini (mozzarella e fior di latte). Un crescendo che si basa sul riconoscimento dei consumatori. «La nostra forza», continua Ugo Carpinelli il presidente della Centrale del Latte - è la filiera corta. La tracciabilità di tutti i nostri prodotti attraverso i loro componenti a cominciare dalla materia prima che è esclusivamente acquistata dalle aziende salernitane. Il «Nostro» come senso di appartenenza rappresenta il meglio dell'agroalimentare e della zootecnica salernitana ed è a questo punto di forza che si deve la fiducia e il successo di un brand che appartiene alla nostra comunità.

È anche per l'affermazione di questi valori che l'azienda è cresciuta. Ogni giorno sul latte salernitano vengono effettuate 300 analisi di laboratorio per la produzione di oltre 60 mila litri. Solo nel Comune di Salerno ci sono circa 300 punti vendita e 3000 in tutta la provincia. Appena

un mese fa proprio per consolidare il senso di «appartenenza» della Centrale del Latte al territorio è stato lanciato anche il nuovo look delle confezioni e un design del packaging completamente ripensato, che richiama la «S» di Vignelli simbolo della città di Salerno.

«I valori sui quali il brand "Centrale del latte" si è affermato e si è consolidato in tutto questo tempo», conclude Carpinelli - nell'immaginario dei consumatori del salernitano, si fondono su un posizionamento strategico che fa esplicito riferimento al valore della filiera corta come sinonimo di qualità e di bontà. Un nuovo look abbinato ad una antica bontà, sapore e qualità. Tre cardini commercialmente strategici per pensare che fra non molto il latte della Centrale di Salerno possa essere venduto non più solo nella Provincia ma anche in tutta la Regione.

Fenomeno
Oltre 300 punti vendita il presidente Carpinelli «Quando il pubblico funziona»



Il nutrizionista

«È un cibo sano
Non credete
alle campagne
allarmistiche»

L'intervista

Simona Chiariello

«Se non si eccede nel consumo e soprattutto se non si è intolleranti, il latte e i suoi derivati sono un ottimo alimento per il buon contenuto di proteine, carboidrati e lattosio, zucchero ad alto valore biologico. Da non trascurare l'apporto di minerali: calcio e fosforo su tutti». Giacinto Miggiano, direttore del reparto di dietetica e nutrizione clinica del Policlinico Gemelli di Roma invita a non seguire inutili allarmismi.

Prima il mito del latte come alimento completo, oggi una campagna mediatica che lo demonizza. Qual è la verità?

«La verità è che nessun mammifero e in particolare nessun nascituro può fare a meno del latte. Questo è la prova che il latte è un ottimo alimento per il buon contenuto di carboidrati e proteine, per il lattosio, che è uno zucchero ad alto valore biologico, e per l'apporto di minerali: calcio, vitamine e fosforo».

E per i latticini e gli altri derivati?

«È possibile che nei latticini e negli altri derivati alcune di queste caratteristiche possano perdere qualche colpo, ma restano degli ottimi alimenti della dieta».

Tra i latticini qual è il più pregiato?

«La mozzarella, la ricotta, ma anche i formaggi stagionati. Occorre, però, tener conto che in 100 grammi di mozzarella ci sono 20 grammi di proteine, con la stagionatura le proteine e il lattosio diminuiscono ed aumentano i grassi».

Ritiene che ci sia una quantità raccomandata?

«Tre porzioni alla settimana; meglio se due di formaggi freschi e una di stagionato. È chiaro che un bambino che non assume latte avrà un difetto di crescita o una donna in menopausa esposta all'osteoporosi».

Non c'è alcun rischio?

«Il consumo per alcuni può essere patologico: è il caso dei soggetti intolleranti al lattosio, nei quali insorgono disturbi gastrointestinali. Bisogna stare attenti anche ai grassi e al cloruro di sodio presente nei formaggi stagionati. Un consumo eccessivo può favorire l'ipertensione e l'aumento del colesterolo cattivo».



Miggiano

«Alimento utilissimo per i bambini. Poi bisogna consumarlo in modo non eccessivo»

La Baronie®

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

S.S. APPIA LOC. MOLINELLE - VITULAZIO (CE)
Tel. 0823/622595 - 0823/659014 - 0823/659025
Fax. 0823/659109
E-mail: labaronie@labaronie.com - Sito web: www.labaronie.com
PRODUZIONE E VENDITA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
CARNE DI BUFALOTTO AL TAGLIO

CASEIFICIO Principato ARTIGIANALE

Solo latte di bufala

UNICA SEDE
Uscita autostradale
Montoro Inferiore (AV)
www.caseificioprincipato.it

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

CASEIFICIO ANTICO CASALE

produzione propria con solo latte di bufala!

MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO MOZZARELLA IN COMUNE 2009

MONDRAGONE (CE) Via Padule IV° Trav.
Tel. & Fax 0823.979194
Cell. 338.9068926 - 347.7918090

la Tramontina
caseificio dal 1952

Mozzarella di Bufala Campana

Caseificio S. MARTINO
PRODUZIONE ARTIGIANALE

Stabilimento:
Via Capua, 7 - Brezza di Grazzanise (CE)
Tel. 0823 992010 - Fax. 0823 991324
e-mail: caseificio.sanmartino@alice.it



Biancomangiare
Il dolce più diffuso nelle famiglie

Un litro di latte, 300 gr di zucchero, 6 tuorli, 130 gr di farina di riso, una buccia di limone grattugiata, 100 gr di acqua, sale q.b. Si fa una crema di buona consistenza. Si versa in coppa e si cosparge di cannella. Si gusta freddo.



Il pesce
Baccalà alla panna di latte fresco

Si fa una besciamella aromatizzata con noce moscata e pepe. Si diluisce con panna fresca. Si ricoprono i tranci di muscolo spellato. Si lascia cuocere una decina di minuti. Si serve con pane abbrustolito o fritto o con i tittoli.



La pasta
Timpano bianco di maccheroni

I pericattelli spezzati si lessano prima un po' in acqua e poi si cuociono nel latte. Si condiscono con abbondante provolone grattugiato, mozzarella e quartini di uova sode. Si incassa in pasta frolla e si pone nel forno ben caldo.



In bianco Un timpano pasta al gratin al forno. In basso: Vincenzo Corrado, autore del famoso ricettario «Il Cuoco Galante»

La gastronomia

«Jancomagnare» napoletano cucina senza pomodoro e olio

Sulle tavole dei monzù: dominano ricette con latte e formaggi

Tommaso Esposito

Nella cucina napoletana ci sono piatti a base di latte che hanno fatto storia, ma oggi sono pressoché dimenticati. Vincenzo Corrado, il gastronomo che fu cuoco del Principe di Francavilla sul finire del Settecento in una Napoli pervasa dallo spirito delle rivoluzioni europee, propone, ad esempio, una ricetta di latte arrostito allo spiedo che, nonostante fosse di non facile fattura, doveva essere saporita e stimolante per il suo gusto molto speziato.

Così pure descrive creme e budini rustici di latte, addensato con amido, da mangiare come antipasti o veri e propri secondi: Verde alla Salvia, alla biete o agli Spinaci; al Sangue di Maiale o di Agnello; all'Imperiale con i petti o i fegatini di caprone. Era una cucina di corte, insomma, pensata per i nobili palati e ispirata alla moda dei Francesi.

Ad essa guardarono anche i tanti monzù che governavano i feudi nelle case non soltanto dei napoletani aristocratici. Essi dovettero prima o poi fare i conti con i maccheroni abbandonando gli gnocchi, cosiddetti alla milanese, ricavati dal semolino calato nel latte e conditi con burro, parmigiano, ricotta, uova, noce moscata timo e prezzemolo.

Nacquero così il Timpano di Maccheroni al Latte: un piatto sontuoso, di grande effetto visivo e dal sapore succulento per la copiosa quantità di formaggio della sua farcitura, e la Pizza di Tagliarini lasciata indorare e arrostire al forno per far filare il ripieno di mozzarella e salame.

Poi con il riso di Salerno, decantato già nel 1500 da Giambattista del Tufo e che fino alla venuta dei Piemontesi si coltivava anche nel Regno delle Due Sicilie, è fatto il Sortù con il lattaruto, cioè le an-

melle. Sur tout, tutto su e quindi Sortù o Sartù dicevano, sintetizzando, i cuochi monsieur-monzù nel preparare questo riso bollito nel latte e poi tutto ricoperto del condimento prima di essere adagiato nella casseruola da infornare. Nel grande ricettario storico partenopeo non manca la carne al latte.

Jeanine Carola tramanda la colardella di marzo stecata con prosciutto e il filetto di malale lasciati sobbollire con cipolla, sedano, carota, pepe e poi serviti con la crema ricavata. Anche il baccalà ammollato trova spazio e si presenta come una pietanza sapida e saporita. Stupefacente infine è la quantità di semplici dessert e dolci al cucchiaino pre-

senti nella pasticceria domestica. Si comincia con il Latte Mele del Corrado per guarnire i biscotti di pan di Spagna o con il Latte Bianco del Cavalcanti profumato di cedro, arance, limone. E si continua con le tante creme ai petali di rosa o alle spezie. Ma si finisce in bellezza con il mitico Jancomagnare, il bianco-

mangiare, confezionato già dai pasticceri rinascimentali toscani, il quale nella cucina partenopea assume grande rilevanza al punto che, descrive il Vottiero nel suo Specchio della Ceverità del 1789, l'astuzioso, cioè l'astuto: «comme vedeva passà o jancomagnà, jev' appriesso 'nà addò jeva».

I piatti
Timpani
tagliolini dolci
pasta al gratin
Un repertorio
sconfinato
che si inizia
a dimenticare



INFERIORE: RICETTA DI VINCENZO CORRADO



La mozzarella
di bufala campana
dal 1970

ENOGASTRONOMIA «LEUCI» CASERTA
VIA G.M. BOSCO, 166
Tel. 0823.358154 - Fax 213399
Caseificio e punto vendita
S.S. 265 Km. 27,500
MARCANISE (CE)
Tel. 0823.821315
www.bellopedegolino.com



caseificioleuci@virgilio.it
81022 CASAGIOVE (CE) ENOGASTRONOMIA
Via Nazionale Appia, 150/154 LEUCI (CE)
Tel. 0823.480400 Via G.M. Bosco 166
Fax 0823.496307 Tel. 0823.358154
fax 0823.213399



Buffalo tour - alla scoperta della carne di
bufalo e dei suoi prodotti
per contatti e prenotazioni
tel. 3382585061

sede e stabilimento - via Santa Maria Capua Vetere, 121
CAPUA (CE)
Uffici - tel. 0823.620044 - Produzione - tel. 0823.622681



1° Classificato
33° Concorso CONO D'ORO

Salone
Internazionale
Milano



**Prova il nostro gelato, fresco tutti i giorni,
sempre di altissima qualità.**

**Prossima apertura nuovo punto vendita
in via Chiaia 186/187.**

Napoli: P.zza Vanvitelli, 22 - Via Toledo, 381 - Via Cilea, 80 - Largo Lala, 30

Caserta: Outlet "La reggia" - Roma: Gelati e Mozzarella, Viale Marconi, 236





Ferran Adrià
«Un latticino
unico al mondo»

Durante la sua ultima visita in Penisola, Ferran Adrià ha provato la mozzarella di Barlotti. Due osservazioni: bisogna studiare l'evoluzione con il passare dei giorni e il possibile uso in abbinamento con altri formaggi.



Rosanna Marziale
Anni di ricerca
e un libro per bimbi

La giovane cuoca casertana è quella che con maggiore costanza e impegno nel tempo ha studiato le potenzialità della mozzarella in cucina. Uno studio culminato in alcuni grandi piatti e nella scrittura di un libro per spiegarla ai bimbi.



Massimo Bottura
Il pluripremiato chef
alle «Strade»

Il trisellato cuoco modenese, numero uno per l'Espresso, ha cucinato una sola volta in Campania: quando è stato ospite alle Strade della Mozzarella organizzata da Barbara Guerra e Albert Sapere dopo aver visitato Rivabianca.



Il vantaggio Impossibile pensare ad allevamenti intensivi: ecco perché la qualità di carne e latte di bufala è superiore

La tendenza

Una giornata nei caseifici il turismo che va in bianco

Da Paestum al Casertano, strutture create per l'accoglienza

Emanuela Sorrentino

Un percorso all'insegna della tradizione che tocca borghi montani e città costiere, piccole aziende artigianali e marchi legati alla grande distribuzione. Quando si parla di prodotti caseari la Campania fa la parte del leone.

Il denominatore comune è senza dubbio la qualità degli ingredienti, la cura nella lavorazione e l'attenzione rivolta al cliente nella fase di vendita. E la crisi nel settore caseario? Qualche flessione di vendita si registra ma la genuinità delle materie prime vince su tutto e spinge sempre i consumatori a comprare mozzarella, formaggi e ricotta campana. L'itinerario alla scoperta delle eccellenze attraversa tutte le province della regione. «L'artigianalità è l'anima di prodotti caseari unici e gustosi, qualità ed igiene i valori essenziali per garantire ai consumatori prodotti sani e ricercati». È lo slogan del caseificio Principato di Montoro Inferiore, nell'avellinese, dove dal 2005 i prodotti vengono lavorati manualmente da maestri caseari utilizzando il latte delle bufale della piana del Sele.

«La mozzarella di bufala è un valore per la nostra terra. La cura del prodotto si sposa con la tradizione del mangiare sano». La pensa così Armando Montella, titolare del caseificio La Tramontina di Cava dei Tirreni, con punti vendita in tutta Italia.

L'importanza delle materie prime è alla base della produzione, come sottolineano i titolari del caseificio La Baronia a Vitulazio sulla strada che da Napoli porta ai Monti Ma-

tesini. «L'acquisto della materia prima avviene in una ristretta area localizzata sulle colline della provincia di Caserta caratterizzata dalla presenza di allevamenti allo stato brado». Mozzarella ma anche formaggi a pasta filata come quelli prodotti dal caseificio Bellopede e Golino a Marcianise, che nasce come azienda a conduzione familiare per volontà dell'attuale presidente Tommaso Golino che è riuscito a trasmettere la sua passione al figlio ed ai nipoti. Mozzarella e non solo. Il comparto caseario interessa anche la grande distribuzione e dalle bufale si ricavano non solo mozzarella, ricotta e formaggi. Lo sa bene il gruppo Fattorie Garofalo, leader nella produzione, profondamente legato al territorio campano che oltre alla capillare distribuzione della mozzarella, simbolo del territorio, produce e com-

mercia anche carni di bufalo e salumi.

Tradizione e tecnologia consentono di ottenere risultati sempre soddisfacenti nel settore caseario. Un esempio è quello del caseificio Leuci di Casagrove: un mix di antiche tradizioni e modernissime tecnologie per prodotti sempre genuini. «La crisi si combatte con la produzione artigianale e l'esperienza» aggiunge invece Francesco Bazzano, titolare dell'Antico Casale di Mondragone. «La mozzarella è il nostro oro e dobbiamo sempre promuoverne il consumo». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Antonio Cerchiello, titolare del caseificio San Martino di Brezza, frazione di Grazzanise. «Da tre generazioni puntiamo sulla qualità e la competenza e continueremo a farlo».

Otto indirizzi
Il Principato
La Tramontina
La Baronia
Bellopede
Leuci, Garofalo
Antico Casale
e San Martino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La curiosità

Gelati al latte di bufala, la nuova moda

Il latte di bufala finisce su cialde ed in coppette e diventa la base per un gelato genuino e goloso. Tutti i gusti proposti dal gruppo Fantasia Gelati: «Denso e cremoso» spiega Corrado Amicarelli, uno dei titolari - il latte di bufala diventa una



base forte a cui associare altri ingredienti e dare vita a gusti particolari, per accontentare la clientela, anche i palati più esigenti. I gelati al latte di bufala stanno piacendo davvero tanto - prosegue Amicarelli - e sono richiestissimi».



La sicurezza
Così Amc
«sigilla» gusto
e qualità

La qualità dei prodotti caseari è garantita dal sigillo perfetto del contenitore, ma anche dall'igiene delle macchine. Le confezionatrici AMC si adattano alle esigenze dei clienti come un «vestito su misura». L'esperienza tecnica maturata dal 1997 nel settore caseario ha prodotto macchine resistentissime e detergenti in ogni punto per permettere la sanificazione completa eliminando ogni carica batterica. Con la progettazione del software, quadri elettrici e dei pezzi da assemblare si dà vita a sistemi automatici per il confezionamento, esportati ormai in tutto il mondo. «Il segreto del nostro successo» spiega Fabio Marano, fondatore della AMC - è legato all'ascolto dei clienti e alle loro esigenze: le macchine devono adattarsi all'uomo e non viceversa. Il tallone di Achille di ogni produttore caseario è il confezionamento. «Noi offriamo soluzioni diverse per bisogni molteplici» aggiunge Angelo Marano. «Le nostre macchine, estremamente affidabili, sono oggi le più apprezzate del mercato oltre che per la semplicità d'uso, soprattutto per la loro detergibilità di ogni punto».

La valorizzazione

«Produzione e vendita una sola filiera in cento punti»

Il caso

La mozzarella come prodotto di eccellenza da valorizzare, far conoscere e distribuire sempre puntando sulla bontà ed il giusto prezzo per il consumatore. Investire sulla genuinità, quindi, garantendo controlli sulle materie prime e sulla filiera produttiva per accontentare l'utente finale e portare in tavola sempre latticini e salumi di prima scelta. Sono i punti di forza dell'azienda Ciro Amodio, che mira a preservare sempre il rapporto di convenienza per il cliente e a fronteggiare la crisi aumentando la qualità dei prodotti caseari.

«Abbiamo nostre aziende di produzione per ciò che concerne salumificio e caseificio» spiega Fausto Amodio, amministratore delegato del gruppo, ed effettuiamo controlli molto accurati per garantire qualità e freschezza dalla fase produttiva a quella di vendita. Punti vendita che vengono riforniti ogni giorno.

«Ogni giorno» continua Amodio - arrivano nei nostri stabilimenti le materie prime fresche e accuratamente selezionate dai nostri tecnici. Il risultato? Latte, ricotta, mozzarella, salumi e formaggi della massima qualità pronti per essere apprezzati dai nostri clienti per i quali siamo da tempo sinonimo di sicurezza e bontà in campo alimentare».

Sul sito ufficiale del gruppo www.ciroamodio.it oltre all'elenco dei prodotti e le foto delle fasi di produzione dei latticini, anche gustose ricette ispirate alla cucina del territorio a base di prodotti realizzati e commercializzati dal gruppo.

Il tutto per avvicinare il consumatore all'azienda e per far conoscere agli utenti finali le diverse fasi di lavorazione dei prodotti caseari anche attraverso le pagine web. Circa cento i punti vendita in Campania del gruppo «Ciro Amodio» e la linea di condotta, che suona come uno slogan, è sempre la stessa: «Offrire qualità e convenienza sotto casa». «Siamo sempre competitivi» conclude l'amministratore delegato - e lo dimostrano i clienti che servono ogni giorno offrendo loro assortimento selezionato soprattutto di latticini e salumi. Inoltre con la nostra carta oro riusciamo a garantire vantaggi esclusivi ed offerte particolarmente convenienti ai nostri clienti più affezionati e a sostenere iniziative benefiche».

em.sor.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il latte di Salerno



Il Consorzio di tutela

Mozzarella dop, codice etico e rottura col passato

Lucisano: «Il nostro prodotto ora fa gola a tutti. Burocrazia e contraffattori uniti contro il Sud»

Antonio Manzo

«È come se stessi al fronte dell'economia mondiale a combattere una battaglia per proteggere e valorizzare un prodotto italiano che fa gola a tutti i buongustai del pianeta: la mozzarella. Esposto al fronte, con tutta la forza della buona volontà, stiamo con la balanetta. E non per nostra responsabilità».

Perché la mozzarella di bufala, nonostante tutto, è un miracolo italiano. Quotidiano. Al Consorzio, da due anni, hanno cambiato strada. La rivoluzione passa per questi uffici dove dopo decenni, incredibili a dirsi, sono stati messi insieme, e per la prima volta, produttori della mozzarella e allevatori che forniscono latte di bufala. Furbisti del latte? «Da punire severamente». Furbetti della grande distribuzione? «Da scansare». Maghi della mozzarella contraffatta? «Annullarli con la qualità a qualunque costo. Con i Nas, se necessario, ma ora con il nostro codice etico». E che c'entra un codice etico per produrre mozzarella di bufala dop? «Chi vuole stare nel consorzio - spiega Lucisano - ogni anno ci deve consegnare un certificato antimafia pulito. Non basta il controllo di qualità sulla regola».

Anche le eredità possono pesare. «Abbiamo scontato una serie di effetti negativi del passato - racconta Lucisano - ma ora possiamo dire di aver riconosciuto un effetto trasparenza al mondo della mozzarella di bufala, una filiera che nell'economia nazionale pesa per 320 milioni, alla produzione, di fatturato l'anno». La legge istitutiva del consorzio di tutela è una scoperta dell'Italia che vuole produrre bene sul mercato dell'agro-alimentare. E il consorzio è la quarta realtà produttiva d'Italia, sul fronte del Dop. Ma le leggi da sole non bastano, perché ad applicarle stanno comunque gli uomini. Di qui la «rifondazione» del consorzio, un passato da accantonare senza alibi e senza esitazioni, proiezione organizzativa e gestionale diversa: insieme trasformatori e produttori del latte, un unico obiettivo, difesa del Dop. Da marzo scorso la «rifondazione» del consorzio aspetta che la Regione ed il ministero delle Politiche agricole dicano sì alle richieste della modifica del disciplinare del Dop che, se non tutelato con intelligenza, rischia perfino di far scomparire dalle tavole degli italiani la mozzarella certificata dop.

Il ragionamento è semplice: c'è un dato Istat secondo il quale nell'ultimo decennio la popolazione bufalina è cresciuta in maniera esponenziale del 100%. «Un dato apocalittico» dicono al Consorzio. Più latte di bufala meglio no? Nient'affatto. Perché c'è un esubero gigantesco di latte che il Casa di Vi-



cenza, organismo che monitora il mercato, consegna cifre del 28% all'anno che aumenta fino al 40 in inverno.

Di fronte a questo esubero certificato bisogna puntare al «latte dell'area Dop» altrimenti quello che nella pianura padana - effetto politiche leghiste al ministero delle politiche agricole - costa meno surclasserà quello bufalino dop. Non solo ma la previsione normativa, per effetto di regole europee, dicono, della necessità di due stabilimenti per ogni trasformatore: uno per la trasformazione del latte bufalino prodotto in area dop ed un secondo per la trasformazione del latte bufalino normale. «A quel punto - osserva Lucisano - non ci vuole molto a capire che in tempo di crisi nessuno si attrezzerà con questo doppio stabilimento, di qui il ripiegio sulla produzione del latte prodotto non Dop. Chi vuole che si metta a trasformare il latte bufalino per produrre mozzarella con tutto quel che ne consegue per i piccoli gusti del Dop?». Ma al Consorzio per la tutela della mozzarella di bufala dop non stanno fermi. Aspettano che la Regione si pronunci per modificare il disciplinare dop e mandì il suo parere al ministero delle politiche agricole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri della mozzarella

164 milioni di kg la mozzarella consumata in un anno dagli italiani

+5% l'aumento del consumo tra il 2008 e il 2009

60% gli italiani che la mangiano

46% quella non prodotta esclusivamente con latte fresco

DOVE È ACQUISTATA (%)

supermercati	39
ipercarcati	25
discount	14
al dettaglio	21

DESTINATA ALL'ESTERO



208 milioni di euro il valore dell'export nel 2009

Fonte: Goldiretti

ANSA-CENTIMETRI

Un grande patrimonio A sinistra un momento della lavorazione classica in tiri di legno a scopo dimostrativo. In basso, l'americano Craig Ramini celebrato dal New York Times per il suo progetto produttivo negli States

Il sogno di Craig: produrre negli Usa la stessa qualità della Campania

La storia

Ramini ha dato le dimissioni da consulente informatico per dedicarsi a questo progetto

Albert Sapere

È un vero fanatico della mozzarella Craig Ramini, ex consulente informatico che nel 2009 abbandona il suo lavoro, per inseguire il suo sogno: produrre mozzarella di bufala in California. Diventato noto grazie ad un articolo dedicato al suo progetto apparso sul sito del New York Times Magazine è stato qualche giorno in Campania per tentare di carpire i segreti della Mozzarella di Bufala Campana.

Come mai sei in Italia?

«Amo l'Italia e i suoi prodotti, ed in particolare la Campania e per me è sempre un piacere tornare, in questo caso sono venuto ad imparare i segreti dai maestri italiani».

La mozzarella la produci proprio tu?

«Sì, la produco io e voglio imparare sempre meglio e questo è il motivo del mio viaggio in Italia».

Quante bufale hai?

«Per il momento ho quarantacinque bufale di cui venti in lattazione. Ricontra dei problemi in fase di lavorazione, in quanto il latte lo devo pastorizzare appena munto poiché non è possibile per la nostra legge cagliare il latte a crudo salvo che in particolari casi. Un altro problema produttivo è che non posso utilizzare il siero innesso per lo stesso motivo, che comunque ho difficoltà a tenere vigoroso e sano non possedendo un grande quantitativo di latte su cui



lavorare.

Perché proprio la Mozzarella di bufala?

«Negli Usa la richiesta di cibo Made in Italy è sempre più forte ed in particolare modo in California, negli ultimi due anni sono cresciuti i distributori di questo fantastico prodotto (attualmente sono in cinque a commercializzare la Mozzarella di Bufala proveniente dalle aree di origine) ma al momento non riescono a soddisfare tutte le esigenze del mercato, ed allora vista la mia grande passione per l'Italia e questo prodotto in particolare ho deciso di iniziare a produrlo. Inoltre la passione degli americani per l'Italia si osserva anche dal fatto che tanti vengono da voi in vacanza, assaggiano dei prodotti eccezionali che desiderano acquistare anche a casa, ma difficilmente se ne trovano di pari qualità. C'è un motivo, poi, del tutto personale, mio nonno era uno chef».

Che mercato può avere la mozzarella negli Usa?

«In prospettiva può diventare un mercato enorme visto che la pizza con la mozzarella di bufala è un prodotto straordinario che incontra sempre di più il gusto di noi statunitensi. Ogni giorno aprono nuove catene di pizzerie in ogni parte degli Usa e la pizza sta indiscutibilmente diventando il primo cibo degli americani, superando anche gli hamburger».

Gli Stati Uniti sono la patria del fast food, e nonostante la mozzarella sia di consumo veloce richiede comunque un approccio al consumo di tipo slow

«C'è sempre una maggiore attenzione per il cibo soprattutto in California, esiste proprio una scuola di pensiero ed organizzazioni come Slow Food che invitano alla scelta di un'alimentazione sana. Tre settimane fa, ad esempio, Carlo Petrini era negli Usa per incontri su tematiche di sana alimentazione ed ha assaggiato la mia mozzarella. Le cose stanno cambiando anche da noi, l'attenzione su cosa si mangia e su come nasce un prodotto è sempre maggiore».

Sai che esiste il consorzio della Mozzarella di Bufala Campana?

«Sì ne sono a conoscenza ed ho grande rispetto per questo, non voglio provare ne a copiare ne a contraffare il prodotto, la mia è solo una risposta ad un'esigenza di mercato per dare un prodotto fresco al consumatore della California. Anche negli Usa hanno sempre maggiore successo i prodotti che sono strettamente legati ai luoghi d'origine, ad esempio per alcuni formaggi stagionati nel Vermont e nel Massachusetts».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

✓ solo dai migliori pascoli

latte e latticini ciro amodio

È dal 1825 che curiamo con la massima attenzione ogni fase del processo di selezione e trasformazione del latte, garantendo ai nostri consumatori latticini e derivati di alta qualità a prezzi competitivi. Da oggi, con il marchio *Ciro Amodio Con Passione*, puoi trovare anche il latte fresco e un ampio assortimento di prodotti alimentari accuratamente scelti per offrirti il miglior gusto e la convenienza di sempre.



CIRO AMODIO
con passione

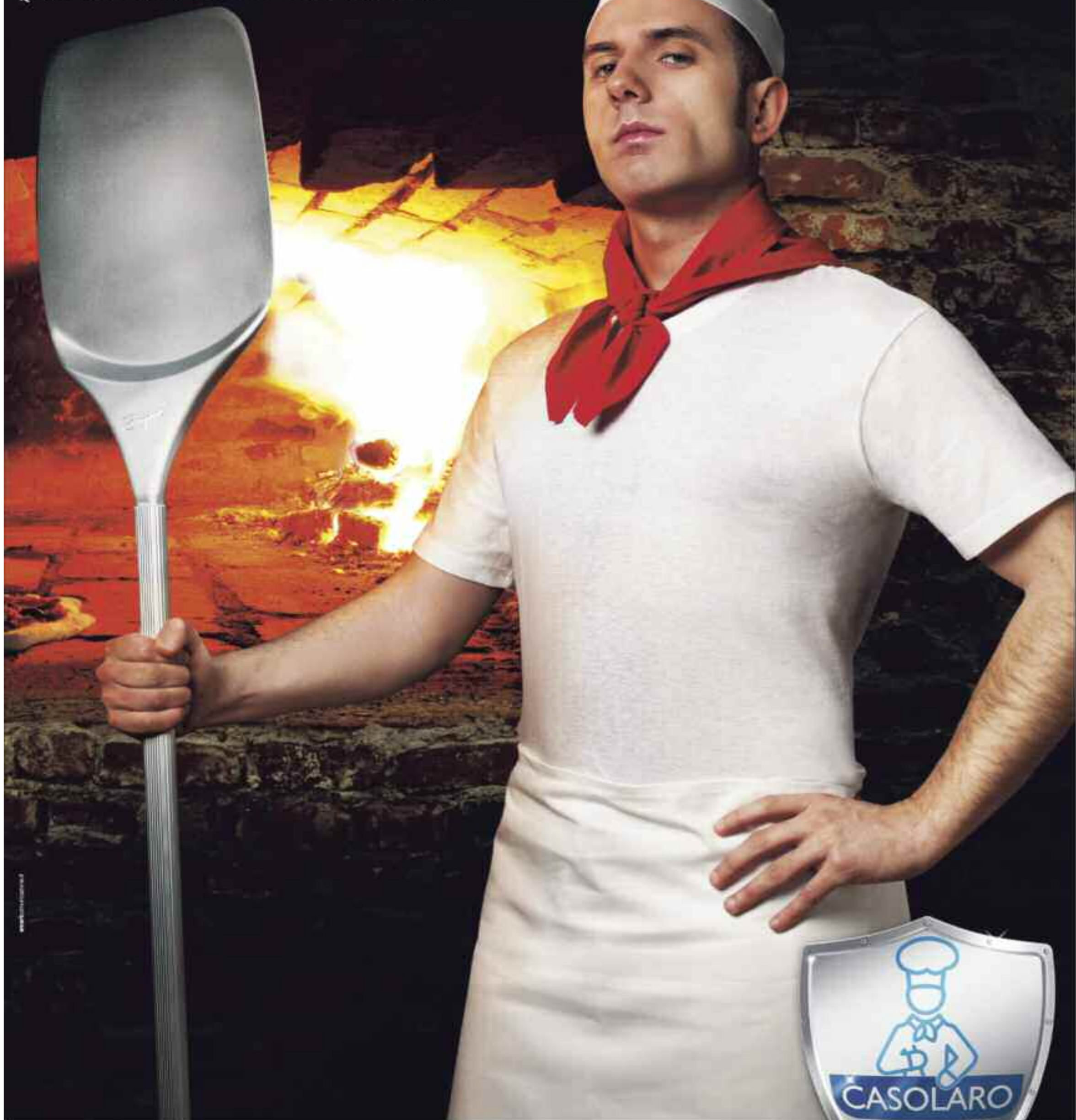


ciro amodio
www.ciroamodio.it



casolaro.it

Casolaro, il miglior alleato per le tue lotte col fuoco.



Praticità, stile e qualità. Ecco ciò di cui la tua pizzeria ha bisogno per vincere le piccole e grandi sfide quotidiane. Casolaro è il partner giusto per sorprendere i tuoi ospiti ogni giorno. Con il nuovo grande showroom di 8.000 mq, Casolaro ti offre tutta la qualità che meriti, il prezzo che hai sempre desiderato e una vasta selezione di oltre 75.000 articoli per ristoranti, alberghi, bar, pasticcerie e pizzerie. Per scoprire le novità e il Casolaro Point più vicino, visita il sito casolaro.it.
Da 140 anni, la ricetta del tuo successo.

Showrooms
Cis di Nola, Isola 8 n. 8001/8007
Napoli, Via Nuova del Campo, 78