

LA BUFALA E LA SUA MOZZARELLA

Ci sarebbe piaciuto raccontare la storia delle mozzarelle, abitualmente consumate, prodotte con il latte delle bufale prelevato da mungitori che, cantando antiche nenie, richiamano le femmine con accanto il loro piccolo, perché solo con esso vicino donano "volentieri" il loro pregiato e nutriente nettare. Forse una volta lo era, perché lo si racconta; oggi la mungitura è quasi sterilmente meccanica, cruda, senza accenno di poesia; è rimasta solo la stagionalità della fertilità per cui non sempre si ha la massima produzione di latte: guarda caso, il periodo meno prolifico e perciò con meno lattazione, combacia con il periodo estivo quando la richiesta di latticini freschi raggiunge il massimo. Vorremmo mettere in guardia i consumatori per la scarsa affidabilità di alcuni produttori o pseudo tali che immettono al commercio mozzarelle di bufala non da considerarsi tale al 100%, oppure dove nella fabbricazione si adoperano sostanze non tradizionali, peraltro consentite dal disciplinare e cioè dalla legge. Non lo faremo in questa sede...ma torniamo alla bufala ed al suo vero grande prodotto, vanto dell'Italia.

Nera, con peli folti ed ispidi, testa grossa un po' sproporzionata, orecchie lunghe sotto le corna di discrete dimensioni, corpo disarmonico e sguardo un poco triste: questo animale non è la quintessenza della bellezza.

Il bufalo (*Bos bubalus*) è originario dell'India orientale e l'ipotesi più accreditata è che sia stato introdotto in Italia dai Longobardi, nel 596 d.C., sotto il regno di Agilulfo.

Fin dal 1800 si è stanziato molto bene nelle aree paludose dell'Agro romano, nella piana della provincia di Salerno e nel Casertano dove, per la povertà di foraggi e per condizioni ambientali particolarmente disagiati, nessun'altra razza bovina sarebbe potuta essere produttiva.

La bufala dà un quantitativo di latte nettamente più basso di quello della vacca. In compenso è più ricco (contiene una maggior percentuale di grassi e di proteine) ed è caratterizzato da un aroma molto particolare e da una flora microbica tipica il cui ruolo è fondamentale per il processo di caseificazione e per il valore organolettico del formaggio finito.

Alla mozzarella si arriva con un ciclo di lavorazione esclusivo in quanto occorre produrre una pasta caseosa "filata". Parleremo del processo tradizionale a latte crudo, non pastorizzato, poiché è quello che fa mantenere al prodotto finito la netta peculiarità del gusto del latte bufalino.

Il latte è riscaldato a 32-35°C e poi cagliato con caglio liquido di vitello. Il coagulo ottenuto si frantuma in pezzettini grandi come una nocciola che si lasciano sotto il siero per alcune ore. È questo un punto molto importante nella lavorazione della mozzarella: qui entrano in scena i microrganismi che, mediante un aumento dell'acidità del siero, conferiscono alla pasta l'attitudine a filare; qui stiamo descrivendo il procedimento tradizionale (e naturale), poiché nella realtà "industriale" l'aumento dell'acidità del siero si ottiene con l'aggiunta di acido citrico.

La cagliata viene quindi separata e impastata con acqua quasi bollente fino a trarne una grossa corda elastica, bianca, la quale avendo perso la propria plasticità si può modellare e...mozzare (da qui il nome del formaggio).

Queste mozzarelle sono rassodate in acqua fredda e salate per un quarto d'ora circa in una salamoia appositamente preparata: sono quindi pronte per la commercializzazione immerse in acqua acidificata.

Il loro pregio è la freschezza ed è indispensabile consumarle nel più breve tempo possibile poiché la loro vita è brevissima. Non vanno mai conservate in frigorifero perché i grassi condensandosi alterano gli aromi particolari ed il gusto peculiare della mozzarella.

La particolarità di questo formaggio è che ha saputo conquistarsi un'immagine di leggerezza tanto da diventare elemento cardine in occasione di diete. Eppure magro non è, una mozzarella di bufala ha circa il 30% di grasso se noi la consideriamo tal quale (per la legge italiana, che classifica i grassi sulla sostanza secca, cioè sul formaggio tolta l'umidità, la mozzarella è grassa di oltre il 50%).

Una mozzarella fresca non dà l'impressione di essere grassa, e la scarsità di sapore, caratteristica di molti di questi prodotti caseari, costituisce una vera espiazione di passati e presenti peccati di gola.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Il suo colore è bianco porcellanato con superficie liscia, turgida ed elastica. L'interno è di colore più latteo, il profumo è quello tipico con vena sierosa. Il gusto "dolce" è ricco di freschezza dovuta alla sua latente parte acidula. Per queste caratteristiche, l'abbinamento artoico più consono è quello con il panino al latte (o all'olio) perché fa seguito alla morbidezza del morso e l'amalgama della sofficità del pane con la tenerezza del formaggio. Il gusto della mozzarella di bufala caratterizzandosi per il sapore dolce-acidulo, leggermente aromatico della pasta, alquanto ricca di umore latteo, richiede in abbinamento enoico un vino bianco non aromatico (per non indurre sapori che potrebbero essere contraddittori) asciutto, anche se alcune persone, come il sottoscritto, non disdegnano di accompagnare la mozzarella di bufala con un Orvieto abboccato o addirittura un Frascati Cannellino.