



SI FA PRESTO A DIRE MOZZARELLA...

di Rosa Boni

A Capua, già ai tempi di Plinio il Vecchio nel X secolo, vi era nella palude un habitat idoneo all'allevamento bufalino e il latte di bufala sostituì il vaccino nella preparazione del formaggio.

Nel 1570, il cuoco della corte Papale, inserì nel menù 'internazionale' ricotta e mozzarelle fresche, ma si pensa che si riferisse alla sorella provola, ugualmente fatta con latte di bufala.

Il termine primario 'mozza' si riferiva ad un piccolo cacio di latte di bufala in una vescica legata al centro. In un secondo momento divenne un formaggio fresco - provatura, da dove proviene il nome provola - fabbricato col latte di bufala. Nella storia recente, entra nel quotidiano il termine 'mozzarella' che intende un formaggio fresco di latte di bufala simile alla provatura e proprio dell'Italia meridionale.

La mozzarella era considerata un sottoprodotto della provola perchè appunto fresca, di consumo immediato e dunque destinata a raffinati degustatori.

Nella Piana del Sele, nel '800, la mozzarella era per uso familiare mentre il latte serviva alla produzione di provole affumicate - l'affumicazione era uno strumento molto utilizzato per conservare facilmente prodotti deperibili.

Nel XVIII secolo, la Tenuta Reale di Cardito 'Carditello' (Caserta), favorì l'incremento dei derivati bufalini. Pertanto, la razza bufalina campana si incrociò con esemplari della Piana del Sele per produrre un allevamento di migliaia di capi nell'area capuana.

Con l'Unità d'Italia, molte terre del Volturno furono recuperate all'agricoltura e dedicate all'espansione della rete ferroviaria e stradale a spese dell'habitat bufalino. Per questo, gli allevamenti bufalini varcarono i confini della Campania.

Nel 2008, l'Unione Europea ha finalmente creato un logo nuovo che riconosce la qualità e la garanzia di autenticità del prodotto DOP (Denominazione d'Origine Protetta). Il formaggio deve essere fatto con latte di animali allevati in zona e le caratteristiche del prodotto devono rispecchiare i fattori naturali e le tradizioni umane della zona.

La mozzarella di bufala campana d.o.p. è un alimento 'vivo' - senza conservanti. E' venduta in acqua di filatura con l'aggiunta di sale e siero. Per mantenerla deve essere sempre immersa nel suo liquido e conservata in luogo fresco. Se in estate, si pone in frigo a bassa temperatura. Prima di servire, si toglie dal frigo e si immerge la busta intatta in acqua calda per cinque minuti prima di servire. Per cucinarla, va tolta dall'acqua di governo e tenuta un po' in frigo così scarica il liquido in eccesso.

Buon appetito

