Dalla FIP arriva il secondo Master sulla Mozzarella

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 22 Aprile 2015 12:55



Più che di un master si è trattato di una gioiosa festa alla quale, nell'ottica della collaborazione tra diversi comparti della ristorazione, hanno partecipato in tanti. L'evento del **14 Aprile 2015** è stato organizzato dalla **FIP**, Federazione Italiana Pizzaioli, grazie a **Lorenzo Aiello** e **Domenico Sireci**, ma un importante ruolo ha ricoperto anche un'altra **FIP**, quella dei pasticceri che ha come delegato regionale **Mario Graditi**, dell'omonima pasticceria di **Misilmeri** (PA), insieme a docenti e alunni della **Scuola Kantharos** di **Carmelo Dalfino**, in questo caso in rappresentanza della cucina, per la sala, invece c'era l'**AMIRA**, Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi, con il Gran Maestro **Giovanni Ferrara**. In sostanza, nell'accogliente baglio del caseificio dei fratelli **Ignazio e Vincenzo Biddeci**, erano presenti tutte le sfaccettature della ristorazione, al servizio del numeroso pubblico presente, in gran parte formato da pizzaioli, ma anche da curiosi e appassionati, nonchè giornalisti, tv locali e persino il Generale di Brigata dell'Esercito Italiano **Francesco Arena**, per conto del **Circolo Ufficiali**.



Durante l'incontro svoltosi nella mattinata, si sono succeduti diversi eventi, dopo la descrizione delle fasi di produzione della mozzarella, è stato acceso il forno a legna della **Palermitana Forni** che ha cucinato un'infinità di pizze, nel frattempo i maestri della **FIP Sicilia** hanno realizzato una gigantesca cassata grazie alla collaborazione di **Giovanni Catalano, Massimo Giambelluca, Maria Grazia Rizzo**, **Giuseppe Sparacello** ed ovviamente allo stesso delegato **Mario Graditi**. Accanto a pizzaioli e pasticceri, gli chef **Carmelo Dalfino** e **Salvatore Burgio** della scuola **Kantharos**, coadiuvati da due loro alunni, hanno preparato una serie di abbinamenti tra ortaggi freschi e ricotta.



Nel caseificio, per tutta la mattinata, **Ignazio Biddeci** ha svolto il suo mestiere di casaro, vera anima di ogni formaggio prodotto in azienda. Grazie agli accordi stretti con alcuni allevatori situati principalmente sulle **Madonie**, **Ignazio** oggi prepara diverse tipologie di formaggi, praticamente all'interno della città nel notissimo quartiere dell'**Uditore**.

Ovviamente, in questo caso, essendo il caseificio dislocato distante dagli allevamenti, la legislazione attuale impone una pastorizzazione o meglio una termizzazione del latte prima della produzione dei formaggi. Questi obblighi di sanificazione sono una garanzia per il consumatore e servono ad impedire che cariche batteriche di natura patogena troppo elevate, riescano a sopravvivere durante la caseificazione o addirittura dopo 3 o 4 mesi di stagionatura, dopo la quale, di solito, la flora batterica buona dovrebbe prendere il sopravvento su quella cattiva. Diverso è invece il caso dei piccoli allevatori autorizzati a produrre a crudo, in questo caso il latte, di solito di due mungiture, viene raccolto e mantenuto a bassissima temperatura, bloccando così la proliferazione batterica, venendo poi avviato alla caseificazione senza trattamento termico preventivo. Va da se che nel caso del latte crudo, avrò un'ottima caratterizzazione organolettica e un miglior aspetto nutrizionale dei formaggi, mentre nel primo caso, a causa della pastorizzazione, per poter avere una piacevolezza e le condizioni favorevoli alla caseificazione, dovrò in qualche modo ripristinare quella popolazione batterica benefica che è andata perduta. Per ottenere ciò si fa largo uso di fermenti lattici selezionati, prodotti dalla aziende specializzate del settore, al costo però di uniformare i sapori. **Ignazio Biddeci**, invece, ha escogitato un sistema che gli consente di "allevare" in proprio tali fermenti, risparmiando denaro e contemporaneamente guadagnandone in sfumature organolettiche.

Star della giornata è stata ovviamente la mozzarella di vaccino, per l'occasione preparata a mano da **Ignazio** e distribuita ancora calda e gocciolante latte a tutti i visitatori. Essa viene prevalentemente preparata con latte selezionato di **Pezzata Rossa**, una razza bovina che si presta particolarmente bene alla caseificazione, sia per la buona composizione del latte in grassi ed altre sostanze aromatiche di solito dipendenti dal pascolo, ma soprattutto per l'abbondante presenza della proteina chiamata K-caseina, molto sensibile all'azione enzimatica del caglio e che quindi alla base della coagulazione del latte. Il Caseificio **Biddeci**, oltre che per la sua mozzarella, è noto per il formaggio **San Nicola**, pensato oltre 15 anni fa in onore dello scomparso papà, un particolare stagionato preparato con latte di pecora, affinato per almeno sei mesi nel microclima di **San Mauro Castelverde** sulle **Madonie** e reso unico dalla fermentazione effettuata durante il processo di produzione, ma che purtroppo non ho potuto assaggiare in quanto, in questo periodo, non ancora pronto per il consumo.



I **Biddeci** sono stati i principali sponsor dell'evento, non solo offrendo gli spazi e la mozzarella, ma anche la ricotta che ha farcito la cassata, insieme a loro però mi sembra doveroso citare l'indispensabile **La Fenice** di **Bartolo Crivello**, con le sue farine di qualità e poi: la **Palermitana Forni,** la **Lucaffè,** rappresentata da **Giuseppe Cicala** e l'azienda di conserve ittiche **Girolamo Balistreri**, nonchè i soci delle altre associazioni che hanno prestato gratuitamente la loro opera, a volte arrivando anche da lontano.

La festa, dopo la consegna dei diplomi di merito, come sempre capita quando ci sono pizzaioli all'orizzonte, si è conclusa con la consueta esibizione di pizza free-style, ma non da parte degli adulti, bensì dei bravissimi figli che forse stanno, o hanno già, superato i padri: **Noemi e Antonio Aiello e Chiara e Nicolò Sireci**.

moocasa_albumid=6137717596642366273