La buona mozzarella madonita di Paolo Cirrito

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 12 Maggio 2015 22:42

Dopo il progressivo abbandono delle campagne da parte dei giovani, avvenuto pochi decenni fa, oggi si sta concretizzando sempre di più il percorso inverso: sempre più intraprendenti giovani trovano il proprio lavoro costituendo una nuova azienda agricola o ricavandosene uno all'interno di quella di famiglia. Proprio quest'ultimo caso è quello che riguarda **Paolo Cirrito**, ventunenne che invece di andare a cercare un'occupazione in città o peggio, di emigrare lontano da casa per trovare un lavoro, lo sta invece costruendo, giorno dopo giorno, nell'azienda di famiglia nella quale ha assunto da un anno e mezzo il ruolo del casaro, precedentemente rimasto scoperto. Produrre il formaggio potrebbe sembrare una cosa semplice, ed in effetti lo è se realizzato industrialmente, la situazione è ben diversa nel caso del processo artigianale, partendo dalla mungitura per arrivare al prodotto finito.

I cinquanta capi di **Pezzata Rossa** dell'**Azienda Cirrito** producono un latte eccellente grazie alla particolare razza bovina, ma soprattutto anche all'alimentazione naturale prevalentemente fornita dai pascoli delle **Madonie**, sta poi nella perizia del casaro, in questo caso di **Paolo**, riuscire a trasformarlo in saporiti formaggi che in questo caso sono costituiti da **Caciocavalli**, **Mozzarelle** e dal **Giammorbido Collesanese**. I caciocavalli madoniti hanno la classica forma a pera ed ovviamente sono realizzati con il procedimento della pasta filata, ma mentre per questi il processo è parzialmente automatizzato, diversa è invece la scelta che **Paolo** ha compiuto per le **Mozzarelle**, filate e formate completamente a mano.

L'allevamento dei **Cirrito** è autorizzato a produrre formaggi a latte crudo, pertanto, durante la produzione, si può anche fare a meno di aggiungere i cosiddetti fermenti lattici che di norma servono ad aiutare la caseificazione ed a caratterizzare il formaggio, soprattutto dopo una pastorizzazione, processo che sanifica il latte quando è di dubbia provenienza, ma che causa anche la distruzione di tutta la flora batterica benefica per l'uomo. Potendo utilizzare il latte crudo, l'eventuale aggiunta di fermenti è quasi inutile, se non finalizzata ad ottenere un prodotto che risponde a determinate caratteristiche preordinate in precedenza. **Paolo Cirrito**, per le sue **Mozzarelle**, ha scelto la strada della naturalità, non aggiungendo nulla se non un po' di sale. Il risultato può però risultare poco gradito a chi è abituato a consumare questa tipologia di prodotto, poichè in questo caso esso risulta con meno sentori freschi di yogurt e/o stracchino, rispetto alle versioni commerciali. L'unione di tale naturalità con la completa artigianalità di realizzazione costituisce la base di un prodotto rarissimo, dal grande valore nutrizionale e organolettico.

L'unico formaggio di **Paolo Cirrito** in cui vengono aggiunti fermenti è il **Giammorbido Collesanese**, di solo latte vaccino esso viene stagionato per almeno tre mesi e prende il nome dalla **Contrada Giambardaro** in cui viene prodotto, dalla vicinanza con il paese di **Collesano** e dalla sua consistenza morbida. La pasta del **Giammorbido Collesanese** è relativamente compatta, morbida, infatti non viene filata, presenta spiccati profumi di yogurt ed è molto piacevole da gustare.

Come già detto, imparare a produrre il formaggio non è facile, ma **Paolo** ha avuto dei buoni insegnanti, in primis suo padre sin dall'età di 14 anni e poi il corso frequentato presso la SOAT competente in materia, consentendogli così di realizzare il suo proposito di casaro. **Paolo** è ancora agli inizi, ha avuto la responsabilità del caseificio solo da pochi mesi ed eseguire la filatura è un'arte antica che si tramanda da padre in figlio che richiede anni di perfezionamento, fino ad entrare perfettamente in simbiosi con i parametri fisici della pasta. Temperatura, acidità e consistenza si possono misurare con gli strumenti, ma certe sfumature si possono cogliere solo con le proprie mani che con il tempo diventano dei veri e propri laboratori di analisi. **Paolo** ha scelto un lavoro molto duro, che impegna a tal punto da far cambiar radicalmente vita ad un ragazzo giovane come lui, ma contemporaneamente, se fatto bene e con criterio, è una strada che può dare grandi soddisfazioni, personali ma anche economiche. L'azienda possiede anche ben 350 capi di pecora **Belicina** il cui latte viene attualmente venduto, ma i progetti di **Paolo** sono di caseificarlo, magari inventando un nuovo formaggio a latte misto bovino-ovino. I prodotti di **Cirrito**, in particolare le **Mozzarelle** formate con il classico nodino, chiaro indicatore che la "mozzatura" è avvenuta a mano, si possono trovare in diversi locali a **Castelbuono,** a **Palermo** ed in altri paesi del suo interland, basterà chiamare **Paolo** per conoscere i nomi dei rivenditori o consultare la scheda del produttore su CucinArtusi.it.

moocasa_albumid=6146995370673200993