

Mozzarelle e mortadelle, solo da Albereto a Nicosia

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 02 Novembre 2016 22:47



E' da diverso tempo che sento parlare bene dei prodotti del **Caseificio Albereto**, sito nell'omonima contrada di Nicosia (EN), in passato avevo avuto anche occasione di incuriosirmi assaggiando la loro mozzarella di bufala, quindi galeotto fu un invito a recensire l'**Hotel Baglio San Pietro**, eccellente struttura di accoglienza e ristorazione di quella zona, diventato un'ottima occasione per un appuntamento con **Mario Di Pasquale**, socio ed al contempo fornitore del caseificio. L'incontro, fissato per il **22 Ottobre 2016**, è stata una vera rivelazione, sotto il profilo dei prodotti, ma anche sotto quello della cooperazione tra aziende, infatti ho finalmente toccato con mano quella che viene chiamata "sinergia", parola astratta di cui non si ha traccia tangibile di applicazione, soprattutto in **Sicilia**.



Le origini dell'azienda **Albereto** risalgono ad alcuni anni fa, ai tempi della lira, quando un affiatato gruppo di giovani di **Nicosia** e vicini, tutti impegnati nelle aziende agricole e/o zootecniche delle rispettive famiglie pensarono, durante uno dei loro incontri ludici in pizzeria, di creare qualcosa in proprio. Uno di loro, **Filippo Stazzone**, condizionato da un recente viaggio in **Campania**, propose un allevamento di bufale, a quei tempi il prezzo del latte vaccino non era certamente invogliante ad investire nel settore zootecnico, fu così che grazie ad idee innovative, supportate da **Sviluppo Italia**, nacque un allevamento di bufale modello. La fase di studio non fu semplice, considerando che in **Sicilia** non esisteva un know-how adeguato una delegazione di amici partì verso **Napoli**, dove presso la locale Università incontrarono il Prof. **Luigi Zicarelli**, uno dei massimi esperti bufalini d'Italia. Purtroppo però, lo sfruttamento dei produttori di latte esiste anche nel caso degli allevatori di bufale, pertanto, grazie ad alcuni stage campani ed ai preziosissimi consigli del solito Prof. **Zicarelli**, nacque anche il **Caseificio Albereto**, chiudendo così la filiera. Oggi i soci che collaborano all'azienda sono sette, in ordine alfabetico: **Rocco Cusmà**, **Mario Di Pasquale**, **Ignazio Gurgone**, **Felice La Greca**, eredi del recentemente scomparso Sig. **Lo Grasso**, **Felice Lombardo** e **Filippo Stazzone**, ognuno di loro è anche fornitore di foraggi o comunque impegnato nell'allevamento e caseificio, ognuno infatti possiede una propria azienda agricola, inoltre l'azienda si occupa anche della distribuzione, garantendo così un prodotto sempre fresco ai clienti.



Il **Caseificio Albereto** controlla quindi tutta la filiera, dal foraggio, come già detto prodotto in biologico dai soci, solo la soia proviene dall'esterno, fino ai parametri di ogni singolo animale grazie alla tecnologia a microchip installata su ogni capo dell'allevamento, inoltre, l'ambiente in cui vivono gli animali è particolarmente salubre, poichè confina con la **Riserva di Monte Campanito Sambughetti**. Questa serie di condizioni favorevoli sono completate dalla produzione a latte crudo e dall'uso di siero innesto al posto dei soliti fermenti commerciali, garantendo così il massimo rispetto delle caratteristiche organolettiche naturali del latte. In caseificio collaborano diversi operatori, ma i due casari principali sono indubbiamente **Giuseppe Laganga** e **Ignazio Gurgone**, una parte dei prodotti viene mozzata a mano, come ad esempio le mozzarelle da 500 gr. tipo "aversana" e le trecce da circa 600 gr. per i rimanenti si opera con le solite attrezzature.



L'azienda dispone attualmente di 250 capi che producono circa 1.200 litri di latte al giorno, considerando che la resa in caseificazione è ben diversa da altri tipi di latte, ogni giorno dal **Caseificio Albereto** escono 250 kg tra mozzarelle, burrate e ricotta, una quantità che permette di controllare ancora molto bene la qualità. Il latte, dopo essere stato munto, viene trasferito dall'allevamento al caseificio tramite trasporto refrigerato,

Mozzarelle e mortadelle, solo da Albereto a Nicosia

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 02 Novembre 2016 22:47

quindi, considerando anche la relativa poca distanza tra di essi, la produzione può poi proseguire senza pastorizzazione, come si sul dire a latte crudo, esso però, per una maggiore garanzia di sanificazione, viene



microfiltrato più volte in base alle esigenze del caso.

Il latte di bufala di Albereto contiene circa l'8,5% di grassi, contro il 3,5-6,5 massimo di quello vaccino, il latte intero UHT che di solito acquistiamo al supermercato, è titolato per legge al 3,6%. La quantità di grasso è pertanto il principale segreto della bontà della mozzarella di bufala, esso è il veicolo dei sapori, è risaputo che i cibi più grassi sono sempre quelli più buoni! Ovviamente la loro costituzione, buoni o cattivi, dipende in gran parte dall'alimentazione, per fortuna, come già detto, essa è quasi totalmente biologica e naturale. Anche le proteine giocano un ruolo importantissimo, soprattutto durante la caseificazione, nel caso dell'allevamento che fornisce il latte ad **Albereto** esse si aggirano intorno al 4,5%, sono proprio alcune tipologie di proteine che aggregandosi grazie all'azione enzimatica del caglio, nel nostro caso di vitello o camoscio, permettono la produzione del formaggio. Infine, arrivano le fasi di maturazione, durante la quale la pasta acidifica, ed infine la filatura e la formatura, è durate quest'ultima che le mozzarelle prendono forma, fino a 250 gr tramite un'apposito attrezzo ed esclusivamente a mano dai 500 gr, per le trecce ed altre forme particolari.



Durante la mia degustazione in caseificio di una mozzarella da 500 gr. appena prodotta prima dell'immersione in salamoia, ho potuto constatare quanto fosse evidente la sua callosità e la purezza gustativa, attenzione però, il non uso di fermenti potrebbe causare un'apparente mancanza di sapore rispetto ad altri prodotti industriali, inoltre, anche la salatura tramite salamoia è diversa dal solito in quanto titolata a circa il 2% invece del 2,5, pertanto, non fatevi ingannare dal primo approccio e investite un po' di tempo in più nell'assaporare le mozzarelle del **Caseificio Albereto**.



Successivamente, per completare le mie impressioni sensoriali, ho voluto assaggiare anche un boccone da 250 gr, di quelli venduti normalmente ai clienti. In questo caso la mozzarella aveva completato tutte le fasi previste dal ciclo di produzione, compresi salamoia e riposo, la sua callosità era evidentemente diminuita rispetto al prodotto grezzo, ma continuava a mostrare un certo nerbo, infine la sua sapidità ha confermato la minor salatura eseguita. Il gusto era pieno e mancava dei soliti "effetti speciali" creati dai fermenti lattici commerciali, a tutto vantaggio della delicatezza del prodotto e della sua profondità e persistenza gustativa.



Fin qui vi ho parlato di un'ottimo formaggio fresco a pasta filata, ma se vi dicessi che la **mozzarella** può andare a braccetto con la **mortadella**? Infatti il **Caseificio Albereto** sta attualmente sperimentando la vendita di un'eccezionale mortadella di bufalo, anzi di una "**Bufaldella**" come la chiamerei io, composta da circa il 75% di carne ed ovviamente il 25% di lardo di maiale siciliano, con l'aggiunta di un solo antiossidante (E301 ascorbato di sodio) e di un solo conservante (E250 nitrito di sodio), mancano quindi il nitrito di potassio (E249), il nitrato di potassio (E252), i polifosfati e l'onnipresente lattosio, il tutto è quindi condito con sale marino, pepe nero, aglio, pistacchio, zuccheri e aromi naturali, come tradizione vuole. La grande quantità di carne in essa contenuta, ben lontana dalle percentuali dei prodotti industriali, dona alla mortadella di bufalo una bella consistenza, inoltre, il condimento equilibrato, completa un prodotto veramente eccellente. Ovviamente, l'uso ridotto di conservanti limita la scadenza a soli due mesi, contro gli "anni" delle mortadelle industriali, ma vorrei

Mozzarelle e mortadelle, solo da Albereto a Nicosia

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 02 Novembre 2016 22:47

proprio vedere chi conserverebbe una simile bontà dopo averla assaggiata! Infine, anche il prezzo sorprende, presso il punto vendita del caseificio la mortadella viene venduta a sole 15 Euro il Kg, sappiamo tutti molto bene che un analogo prodotto industriale di buona marca costa già 10-13 Euro circa al Kg. Produrre un salume del genere con una carne mai usata prima o comunque assolutamente non convenzionale, non è facile, infatti il **Caseificio Albereto** si è affidato ad un'azienda di comprovata bravura come l'**Antica Salumeria Sturiale di Santa**



Teresa di Riva (ME).

Ovviamente la mia curiosità gastronomica non potevo certamente fermarsi solo a citare il produttore di salumi, infatti, durante una mia telefonata con **Davide Sturiale** ho scoperto alcuni dettagli sulla storia dell'azienda di famiglia e dei suoi prodotti. Le generazioni che hanno preceduto quest'attività sono ben tre e sono sempre state impegnate nell'allevamento e nella trasformazione delle carni in salumi, gli attuali fratelli **Davide** e **Marco** hanno però avuto il merito di mettere a frutto la tradizione tramandata dal papà **Achille**, lanciando i prodotti anche all'estero. Le caratteristiche della produzione sono di elevato interesse gastronomico: materie prime siciliane, artigianalità e tradizione sono condite con una bella dose di originalità nell'ideare prodotti innovativi o quanto meno inconsueti, come ad esempio proprio la mortadella di bufalo/a. **Davide Sturiale** mi ha anche raccontato gli esperimenti di messa a punto del nuovo prodotto creato per **Albereto**, infatti la carne di bufalo è molto diversa da quella di maiale, essa ha valori nutrizionali, parametri chimico-fisici e ritenzione idrica inconsueti per poterci produrre il famoso insaccato bolognese, ad esempio, dopo un'accurato sezionamento e selezione delle carni, è stata ridotta la quantità di sale, la maggiore consistenza ottenuta poi deriva dal tipo e quantità di carne e dalla macinatura, effettuata rigorosamente con il tritacarne, invece del cutter che brucia e riduce in poltiglia l'impasto. Anche sul fronte dolente dei conservanti gli **Sturiale** si distinguono, come già specificato per la **Bufaldella**, nei loro salumi si aggiungono solo quelli obbligatori per legge, ma in quantità minime. In sostanza, l'**Antica Salumeria Sturiale di Santa Teresa Riva**, dopo il mio assaggio della **Bufaldella** e della chiacchierata telefonica con **Davide**, ha indubbiamente le carte in regola per essere considerato un produttore di eccellenza siciliana e quindi di comparire su **CucinArtusi.it** con un articolo ad esso dedicato, pertanto, appena sarò in zona sarà mia cura visitarlo per conoscerlo meglio.

moocasa_albumid=6344364523236970113