Pizza e mozzarella buona, si può

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 22 Novembre 2014 18:03

Pizza e mozzarella, un binomio inscindibile, ma quale pizza e quale mozzarella? Sull'impasto non ci sono dubbi, deve essere quello a maturazione di almeno 48 ore ed a lunga lievitazione, con lievito di birra o madre poco importa, come descritto nella rubrica di recensioni Pizza buona si può. Sulla mozzarella, invece, ci sarebbe da scrivere un trattato solo analizzando i prodotti che purtroppo vengono utilizzati da alcuni locali. Prima di tutto sarà meglio specificare terminologie e tipologie di prodotto, infatti la parola "mozzarella" originariamente identificava solo un formaggio fresco a pasta filata preparato con latte di bufala, il cui nome deriva dalla classica azione di mozzatura che durante la formazione della classica palla viene eseguita dalle esperte mani del casaro. Col passare del tempo il termine è stato esteso anche alla versione preparata con latte vaccino, che più propriamente dovrebbe chiamarsi solo "fiordilatte", inoltre oggi entrambi i prodotti non vengono più formati a mano, ma tramite dei rulli di acciaio, per ovvi motivi legati alle quantità.

Quindi, ricapitolando, abbiamo la mozzarella di bufala e la mozzarella fiordilatte, entrambe utilizzate in pizzeria, ma spesso sostituite con prodotti di scarsa qualità, in commercio si trova bufala mescolata con latte vaccino, mentre nel caso del fiordilatte si produce il cosiddetto filone, che troppo spesso non è realizzato con il... latte!.

Il filone è un'aberrante versione di mozzarella, la legge ne definisce le quantità massime di acqua e di grassi, inferiori del 10-20% rispetto ai bocconi da tavola, esso pertanto viene definito per pizza per via della maggiore praticità d'uso, pertanto, nonostante le caratteristiche di umidità e di grasso, completamente diverse dalla vera mozzarella, non si capisce come si possa assimilare a quella da tavola, venduta in bocconi immersi in acqua di governo. Le precedenti considerazioni sul filone sono da ritenersi attendibili quando il prodotto è preparato con il latte appena munto, ma immaginate se vi dicessi che raramente viene usato! Il filone, normalmente, viene prodotto con circa il 50% di cagliata già pronta, ovviamente di solito estera congelata, e con il restate 50% di preparato alimentare composto da: una farina costituita da proteine del latte (caseina) addizionata con del grasso che, nella migliore delle ipotesi, è burro, nella peggiore margarina o sugna. Ora, tralasciando di approfondire le leggi che consentono o censurano un simile comportamento, per me comunque assolutamente deprecabile, c'è da considerare che la guerra dei prezzi ha portato alcune aziende che si definiscono caseifici, a preparare i filoni non più con la cagliata congelata, ma sostituendola addirittura con altre mozzarelle ritirate dal commercio per motivi diversi, prevalentemente scadute, rifondendole con sali di fusione chimici e aggiungendole al preparato alimentare, o addirittura ad usare il 100% di preparato stesso. Tale comportamento, oltre a essere ancora più disonesto dell'uso della miscela, è a mio avviso anche palesemente criminale. Tutti coloro che producono questa distorta tipologia di filoni, sono da ritenersi attentatori alla salute pubblica, in quanto traggono beneficio economico risparmiando sui costi del formaggio a scapito della salute dei consumatori, i quali a loro insaputa vengono sottoposti ad un eccessivo assorbimento di acidi grassi saturi, nonchè ad un depauperamento organolettico del prodotto finale. In sostanza si perpetra una sorta di frode alimentare, in quanto il prodotto di bassissima qualità viene spacciato come "formaggio", quando latte non ce n'è neanche una goccia.

Le problematiche su esposte, hanno spinto la direzione del **Pizza Team Don Robbie Sicilia** - **Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo**, nella persona del suo Presidente **Giuseppe D'Angelo**, nell'istituire un master sull'argomento mozzarella, incaricando me, coadiuvato dal Maestro Pizzaiolo **Daniele Vaccarella**, di

organizzare e condurre il particolarissimo evento. Il punto più difficile da superare è stato quello di trovare un'azienda vicino **Palermo** che lavorasse in modo consono, per fortuna pochi mesi prima avevo conosciuto **Luigi Sempione**, uno dei titolari del Caseificio "**Il Cacio Siciliano**" operante a **Belmonte Mezzagno**, un paesino montano a pochissimi chilometri dalla città. Dopo i dovuti sopralluoghi per organizzare il tutto è stata decisa la data del **20 Novembre 2014**.



Il Cacio Siciliano è stato aperto circa 8 anni fa dal già citato **Luigi Sempione** e dal suo socio **Girolamo Greco**, e sin da subito ha percorso la strada della qualità, diventando il caseificio di riferimento, per prove e ricerche, del **Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo**. Molti dei suoi prodotti partono per il nord Italia e persino per la Francia, praticamente come vendere ghiaccio agli esquimesi! Ovviamente, trattando circa 10.000 litri di latte alla settimana proveniente dall'esterno della struttura e da numerosi conferitori, non si possono preparare formaggi a latte crudo, è una rigorosa questione di sicurezza alimentare, ma dopo aver assaggiato alcuni prodotti, come il pecorino fresco o stagionato piuttosto che le provole affumicate con la paglia o la stessa mozzarella e la pannosa ricotta di vaccino, ho riscontrato quell'ottima qualità che mi ha convinto a designare **Il Cacio Siciliano** come sede del master sulla mozzarella, difficile far di meglio con il latte pastorizzato!

Vediamo finalmente come andrebbe prodotta la **Mozzarella**, quella con la M maiuscola, sia essa di bufala o di vaccino, il procedimento è quasi uguale, variano solo alcune temperature e altri piccoli dettagli. Il latte appena munto viene trasportato a 3 - 4 gradi e poi stoccato presso il caseificio, sempre alla stessa temperatura, in attesa della produzione. Inizialmente esso viene sottoposto ad una pastorizzazione blanda a 70-72 gradi per 2-4 minuti, dopo il raffreddamento è additivato con caglio di vitello, acidificante e fermenti lattici , questi ultimi indispensabili per ricostituire quella flora batterica depauperata dalla pastorizzazione iniziale, quindi viene poi riscaldato per favorire il processo di coagulazione delle proteine in esso contenute. Successivamente il latte solidifica e si separa dal siero formando la cagliata, ma deve essere "rotto" in piccoli frammenti e lasciato a "fermentare" ancora per qualche ora. Finalmente arriva la fase finale di spurgatura del siero in eccesso e della cosiddetta filatura, effettuata con l'immersione della cagliata in acqua calda a 80-90 gradi, per favorire la fusione, e tramite un'apposito attrezzo che lo riduce in fili che vengono continuamente riavvolti. L'orgoglio di **Luigi Sempione**, responsabile della parte tecnica del caseificio e promozionale dell'azienda, è costituito dalla pulizia dei locali, dall'uso del buon latte, ovino e bovino, e dalla qualità di caglio e fermenti lattici usati, molto più costosi rispetto agli standard del mercato.



Una vecchia pubblicità televisiva recitava lo slogan: per una parete grande ci vuole un grande pennello, che applicato alla mozzarella di **Luigi Sempione** lo si potrebbe parafrasare sostituendo i due soggetti della frase con le parole "mozzarella" e "casaro". E' un dato di fatto che solo delle ottime materie prime e un bravo casaro possono dare dei prodotti di alto valore, non a caso **Armando Versaggio**, uomo del formaggio sin dall'apertura del **Cacio Siciliano**, è per così dire figlio d'arte, ma non per parte di padre, come si potrebbe supporre! Infatti, Armando è figlio di padre palermitano e madre di **Castellammare di Stabia**, una casara che per più 10 anni ha esercitato la professione a **Palermo,** nel proprio piccolo caseificio. **Armando**, da piccolino, è stato a contatto con le abili mani della mamma e da essa ha imparato i segreti della filatura e della mozzatura, anche se adesso non si fa più a mano egli è in grado di percepire il verso del procedimento semi-automatizzato e di dirigerlo verso il miglior risultato possibile.

Durante il master, i pizzaioli partecipanti hanno ricevuto importanti informazioni organolettiche e nutrizionali, al fine

di poter scegliere i prodotti migliori, sia per l'espletamento della loro professione che per uso personale. In particolare, tre degustazioni guidate di ricotta, mozzarella e pecorino stagionato, gentilmente offerti da **Luigi Sempione**, completate da un incontro di domande e risposte con **Armando Versaggio**, hanno fornito nuovi strumenti di valutazione a tutti. Infine, invito i consumatori di pizza che a volte si lamentano dell'eccessiva quantità di latticello, dovuta all'uso del boccone sicuramente più umido rispetto al filone, di rileggersi bene il paragrafo che descrive come viene realizzato il "preparato", in modo da poter decidere serenamente se è da preferire un po' di acquetta o del formaggio asciutto!

Per approfondire...
Più latte e meno batteri - Articolo sulla sanificazione del latte
La Mozzarella - Documento scaricabile tratto da numerosi autorevoli articoli sulla mozzarella pubblicati in rete

Tutte le foto sono di Alberto Cappello

moocasa_albumid=6083833219259531457