

Le "opere" del casaro



Mozzarella, provola,
ricotta, giuncata: ecco tutti
i segreti di un'arte buona e
completa. Come il latte



S. Lorenzo del Vallo (Cs)
Servizio e foto
di Francesco Pacienza



L'allevamento della famiglia Cipolla

Il latte è l'alimento principe di tutti i mammiferi; con esso vengono nutriti, nei primi momenti di vita e di crescita, tutti i cuccioli dei mammiferi, uomo compreso. Il latte è un alimento completo, infatti, contiene grassi, proteine, zuccheri e sali minerali: elementi importantissimi per lo sviluppo dell'apparato scheletrico e

muscolare degli esseri viventi. Da sempre fa parte dell'alimentazione umana; dapprima consumato crudo, poi pastorizzato e successivamente lavorato per ottenerne vari prodotti. Nasce così la figura del casaro, ossia di colui che opera il processo di trasformazione del latte per ottenerne vari pro-

dotti. Già nel terzo millennio a.C. in un bassorilievo della civiltà Sumera sono rappresentati, presumibilmente dei sacerdoti, intenti nelle varie fasi della lavorazione del latte per ricavarne formaggi. Nell'Odissea, Omero parlando del ciclope Polifemo ne descrive l'attività di preparazione del formaggio nell'antro della sua



Prelievo del latte semilavorato per le analisi



Analisi per la determinazione del grado di acidità del latte

LA MOZZARELLA



La rottura della cagliata...



...lo spezzatamento



L'inizio della lavorazione per ottenere la mozzarella



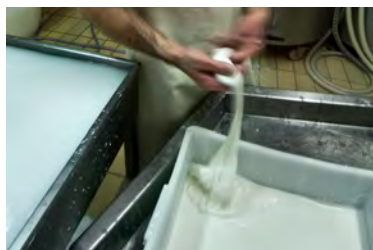
...l'uso dell'acqua calda per la filatura...



La lavorazione della amalgama con il paiolo



La lavorazione a mano dei bocconcini...



...e dei nodini



La treccia di mozzarella



Mozzarella e treccia

grotta. Il formaggio, nell'antica Grecia, era uno degli alimenti che venivano somministrati agli atleti che partecipavano alle Olimpiadi, per dare loro una ricca fonte di energia.

La prima attività casearia era strettamente connessa alla necessità di prolungare la durata del latte prodotto dagli allevamenti ovini e caprini; successivamente, gli antichi romani, iniziarono a

produrre il formaggio anche dal latte proveniente dagli allevamenti bovini e iniziarono anche a stagionarli.

Cos'è il formaggio? È il prodotto che si ottiene dal latte a cui si aggiunge il caglio, ossia fermenti acidi, e il sale. Da questi ingredienti vengono, successivamente, prodotti una gran varietà di formaggi di aspetto e sapori abbastanza diversi tra di loro.

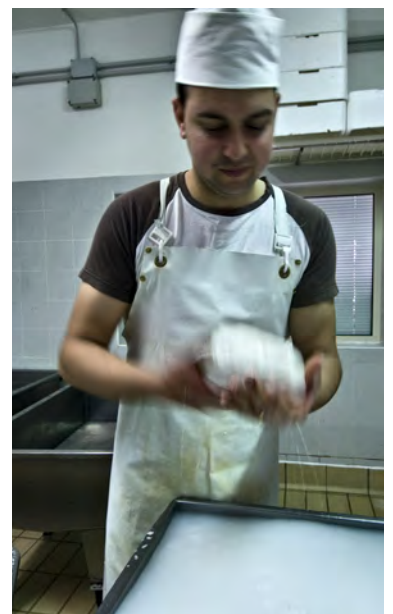
LA PROVOLA



La preparazione con salagione della cagliata



La lavorazione della amalgama per la provola...



...e quella manuale della provola



La provola



I prodotti del casaro



Le provole fresche pronte per la vendita

“Sport&Turismo” ha assistito alle varie fasi della produzione dei formaggi nel caseificio Cipolla, in contrada Fedula nel comune di San Lorenzo del Vallo (Cosenza). Il caseificio nasce circa 12 anni fa dalla volontà di Giovanni Cipolla, stufo di veder disperdere e svendere il prodotto delle mucche che il padre allevava da sempre, a causa del problema innescato

dalle “quote latte”. L'allevamento conta circa 70 capi di bestiame di quattro razze diverse che garantiscono un latte con le migliori caratteristiche organolettiche. Le 70 mucche ne producono ogni giorno sette quintali. Il metodo di lavorazione utilizzato da Giovanni Cipolla è lo stesso che si praticava negli alpeggi dai vecchi casari, che erano gli stessi pastori che

LA RICOTTA



L'unione del latte e del siero



La verifica della temperatura del latte



La schiumatura della crema del latte



La bollitura



L'addensamento della ricotta



La ricotta prima di essere messa nelle forme



La riempitura delle forme



La colmatura delle forme

provvedevano a trasformare il latte prima di scendere a valle dopo la stagione della transumanza. Dal punto di vista della qualità e dell'igiene, il ciclo di trasformazione del caseificio Cipolla è uno dei migliori: il latte, munto nelle stalle adiacenti al caseificio, viene trasferito direttamente all'interno delle vasche, in acciaio inox, senza alcun contatto con l'esterno; all'interno di queste vasche si procede alla pastorizzazione e alla bollitura del latte. Il ciclo di lavorazione inizia con la cagliata, ossia l'addensamento del latte, e la successiva rottura mediante la quale si ottiene una pasta base per la produzione di mozzarelle, provoloni, scamorze, butirri. La pasta così ottenuta viene tagliuzzata a coltello, questo è il metodo usato dai pastori-casari, a listelle all'interno di un contenitore in acciaio; successivamente viene aggiunto del sale e si inizia a gira-

LA GIUNCATA



La preparazione della amalgama per la giuncata



La giuncata messe nelle forme



La lavorazione manuale



La colmatura



Pronta da mangiare

re l'impasto per meglio distribuire il sale. Si aggiunge acqua calda e si inizia a lavare, dapprima con le mani e poi con l'aiuto di un paiolo, la pasta fino ad ottenere un'amalgama molto compatta ed elastica da cui si ricaverà la mozzarella nelle sue varie forme: bocconcini, trecce, nodini e i butirri, ossia mozzarelle allungate ripiene di morbido e fresco burro. Il tempo di lavorazione, tranne per le mozzarelle che devono essere "conformate" per peso, avviene a mano e in tempi molto brevi per evitare di "perdere" la pasta e quindi prodotto.

Con lo stesso procedimento, ma con una densità diversa della pasta si ottiene la provola e il caciocavallo e la scamorza. Prima di iniziare un qualunque processo

di lavorazione viene effettuata l'analisi per determinare il livello di acidità del latte, onde poter meglio dosare il caglio necessario per ottenere una cagliata e un prodotto finale di alta qualità.

Il termine formaggio deriva dal greco "formos" che altro non sarebbe che il panierino di vimini che si utilizzava per la produzione e vendita della ricotta fresca: le fuscelle. Oggi le ricotte, pur mantenendo inalterato il processo produttivo, per questioni igieniche, vengono prodotte in contenitori di materiale plastico al cui interno viene messo il latte cagliato, ancora caldo, e successivamente conservato in una ambiente freddo. La giuncata, un altro formaggio molto utilizzato nella tradizionale frittata pasquale calabrese, pren-

de il nome dai contenitori di giunco in cui veniva messo il latte cagliato e agitato al suo interno perché si addensasse e si consolidasse, divenendo così un formaggio cremoso dal sapore acidulo ma delicato. Il caseificio Cipolla produce ogni giorno circa duecento chilogrammi di formaggi freschi, alcuni di essi vengono stagionati altri vengono venduti freschi. Tutti i formaggi prodotti sono distribuiti, oltre che nel punto vendita aziendale, in circa 50 esercizi commerciali e ristoranti. Difficile poter descrivere i profumi e i sapori che questi formaggi emanano, attraverso le pagine di questo giornale; ma sicuramente potranno invitare i nostri lettori alla scoperta diretta di prodotti dall'antico sapore.