

La mozzarella di bufala pontina: garanzia di qualità



li. Ad ogni modo, le bufale ben si adeguavano alle difficili e secolari condizioni paludose della pianura e, per le straordinarie qualità di resistenza, furono a lungo utilizzate anche come animale da lavoro, per esempio nelle opere di pulizia dei canali. Dopo la bonifica fascista qualcuno profetizzò la scomparsa del bufalo, ma il tempo non gli diede ragione. Oggi l'allevamento bufalino non solo resiste, ma costituisce una delle punte di diamante dell'intera zootecnia del Basso Lazio, mentre la mozzarella di bufala è da ritenersi senza dubbio la perla della gastronomia pontina. Ma come nacque la mozzarella di bu-

fala? Le origini sono misteriose, sebbene vadano localizzate nel Sud d'Italia, fra la Pianura Pontina e la Piana di Paestum, ove le temperature elevate causavano una rapida e spontanea acidificazione del latte dopo la mungitura. L'allevatore si trovava pertanto di fronte al problema di trovare un sistema per conservare questo latte. L'idea geniale, il cui artefice è però rimasto ovviamente sconosciuto, fu quella di sottoporre il latte inacidito a coagulazione con il caglio dell'agnello. La cagliata così ottenuta era prima lavorata fino a formare quasi una pagnotta, e poi, una volta raggiunta una certa consisten-

La Camera del Commercio di Latina sta attualmente intraprendendo iniziative per promuovere le specificità della "mozzarella di bufala pontina".

za, veniva sminuzzata e successivamente fusa tramite l'acqua bollente. La massa che ne risultava veniva quindi mescolata con l'ausilio di un bastone, finché la pasta filante non risultasse sufficientemente omogenea; a quel punto l'esperto casaro ne mozzava un pezzo (da qui il termine "mozzarella"), dando vita al freschissimo prodotto finale. Ebbene, a tutt'oggi le fasi di realizzazione della mozzarella di bufala sono rimaste pressoché le stesse, nel rispetto totale della tradizione. Ne risulta un formaggio estremamente sano e sicuro, privo di germi patogeni, e dal sapore unico e intenso, immancabile sulle tavole di ogni buongustaio!

Luca Bellincioni

Alla luce degli ultimi drammatici avvenimenti legati alla gestione dei rifiuti fra Napoli e Caserta, nonché di inquietanti episodi di irregolarità nella realizzazione dei latticini, il settore della produzione casearia e in particolare quello connesso alla mozzarella di bufala, tradizionalmente legato all'immagine della Campania, è entrato in seria crisi. Di fronte al diffuso degrado del territorio, è oggi necessario assicurare al consumatore una indicazione più precisa degli allevamenti da dove proviene l'ormai celebre latticino. Pochi sanno ad esempio che la zootecnia, settore rilevante nel Lazio, ha nell'area pontina (e in parte in quella frusinate) un capitolo importante proprio nell'allevamento delle bufale, e quindi nella produzione di mozzarella di bufala. Per ragioni di marketing, finora questa particolare eccellenza locale è stata assimilata al prestigioso marchio "mozzarella di bufala campana DOP", sebbene l'Agro Pontino rappresenti una delle maggiori aree di produzione nell'ambito di questo marchio. Produzione di altissima qualità, certificata attraverso studi continui e controlli meticolosi. Un punto di arrivo per le aziende della provincia, che premia decennali sforzi tesi a realizzare un pro-

dotto autentico e genuino, in un ambiente salubre e costantemente monitorato. D'altro canto, la mozzarella di bufala è un prodotto di grande valore sia alimentare sia culturale e paesaggistico. Mandrie di bufale sono ben ammirabili un po' dappertutto nell'agro, e spiccano quelle all'interno del Parco Nazionale del Circeo, ove pascolano nelle vaste campagne acquitrinose che bordano gli splendidi laghi costieri, ricreando l'antico e suggestivo scenario della Pianura Pontina. Un territorio, insomma, in cui la presenza delle bufale costituisce un elemento assai caratteristico e che viene da lontano, spesso ritratto nei dipinti dei viaggiatori sette-ottocenteschi. L'allevamento di bufale nell'Agro Pontino ha infatti una storia lontanissima, risalente addirittura al Medioevo, come attestato da una bolla papale dell'anno Mille che obbligava la famiglia Caetani ad esercitare, nelle loro proprietà pontine, esclusivamente il pascolo delle bufale. Si tratta di un vero "primato nazionale" in quanto la bolla costituisce la prima fonte storica in Italia che cita la mozzarella di bufala, mentre diversi documenti successivi ricordano come il gustoso prodotto fosse assai apprezzato dai papi e cardina-

