

# FORMAGGI SÌ MA QUALI?

di Raffaele Caruso\*

**SEMBRA FACILE MA CON TUTTI  
GLI INPUT CHE ARRIVANO,  
MOLTI SI TROVANO DI FRONTE AI BANCONI  
DI UN SUPERMERCATO  
E NON SANNO COSA SCEGLIERE**

48

**L'**Associazione Nazionale Coordinamento Camperisti mi ha chiesto, quale esperto del settore nonché titolare del Caseificio Lucano, di fare una carrellata sui formaggi facendovi partecipi delle mie esperienze.

Prima della carrellata sui formaggi, affronto il tema connesso al prodotto di maggior consumo: la Mozzarella Fior di Latte.

Allora, cosa dobbiamo guardare con attenzione per scegliere la migliore Mozzarella Fior di Latte?

E' per me essenziale dedicare un minuto per leggere se nell'etichetta

è scritto: latte caglio e sale. Personalmente evito di acquistare mozzarelle dove l'etichetta non riporta detta dizione ma vi è scritto "additivi o altri componenti" perché niente hanno a che fare con una lavorazione artigianale del latte per arrivare alla mozzarella fior di latte.

Altro aspetto essenziale è il controllare la data di scadenza perché, a differenza dei prodotti confezionati sottovuoto o ermeticamente, la mozzarella può alterarsi rapidamente a danno del gusto e della freschezza.

Una volta scelta ed acquistata, a

casa, verificarne la freschezza con una semplice azione: comprimerla perché deve emettere le famose goccioline di latticello. Accertare, altresì, che sia abbastanza elastica: mai stracchinata perché sarebbe indice di un decadimento precoce.

Fatto queste semplici operazioni, arriva la prova principe: quella del vostro palato. Il vostro palato è importantissimo perché le lavorazioni artigianali si basano su procedimenti che, salvaguardano il sapore del latte, danno alla mozzarella un sapore veramente particolare.

Il prodotto base della lavorazione è il magico latte ma è bene ricordare che, a tutela della salute, prima di essere lavorato è analizzato per verificarne l'assoluta conformità alle normative inerenti la lavorazione. Aspetto importante è che i caseifici artigianali si riforniscano alle centrali del latte e/o alle cooperative locali evitando il latte di importazione. Concludo ricordando che a volte la Mozzarella Fior di latte può avere un sapore più deciso e questo dipende dal fatto che il latte della lavorazione proviene da allevamenti che tengono le mucche al pascolo e, di conseguenza, è l'erba che determina una parte del sapore.

Passiamo alla carrellata sui formaggi prodotti in un caseificio artigianale per illustrare alcune caratteristiche che, forse, alcuni non hanno ben presenti. Ovviamente la mia car-



\* Caseificio Lucano - Via Lorenzetti 2 - Firenze - 055 706195 - raffaele.caruso4@tin.it