

rellata non si può che riferire ai prodotti lavorati nel mio Caseificio, il Caseificio Lucano di Firenze.

> LA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Prodotta esclusivamente con latte caglio e sale, quindi, trattasi di prodotto fresco di giornata, da consumare entro 5 giorni dal confezionamento. Questo prodotto può assumere varie forme: dalla classica palla passando per le trecce, transitando dai nodini, per finire alle ciliegine. Nel mio caseificio arriviamo a produrre anche treccioni da 1 chilo fino a quattro chili perchè ci sono stati richiesti sia dai ristoranti e dai ristoratori che preparano quegli eventi festosi dove si vuole dare un tocco di particolarità all'alimentazione. Nonostante l'impasto sia identico, il gusto cambia leggermente a seconda della forma. Sia la treccia che il nodino, essendo prodotti da un filo strizzato, risultano più asciutti rispetto alla forma a palla che è più tenera e lattiginosa. Le forme sono fondamentali perchè consentono al gusto di ciascuno di poter spaziare a proprio beneficio.

> LA RICOTTA

Come dice il nome stesso, la ricotta è un derivato della lavorazione della mozzarella. E' un prodotto molto ricco di calcio, quindi, particolarmente indicato per bambini, anziani e persone affette da osteoporosi. E' il prodotto più magro di tutti i latticini e formaggi, particolarmente indicato per le diete e per chi ha problemi di colesterolo. Il mio consiglio è di gustarla al naturale ma è possibile prepararla in mille modi, utilizzandola per arricchire i primi, i secondi, le torte dolci e salate.

> LA BURRATA

Trattasi di un "palloncino" di mozzarella riempito a mano con panna centrifuga (di propria produzione) insieme alla mozzarella sfilacciata. Il mio consiglio è di gustarla al na-

turale ma è possibile servirla sopra una fetta di pane arrostito, con sopra una fetta di salmone affumicato, il tutto appoggiato in un letto di rucola.

> LA BURRATA AL TARTUFO

Si differenzia dalla burrata semplice in quanto all'interno è aggiunto Tartufo Bianco d'Alba. Il mio consiglio è di gustarla al naturale ma è possibile prepararla aggiungendovi sopra una trifola di tartufo bianco, come ordinava il Presidente Sandro Pertini alla taverna del Bronzino a Firenze.

> LA SCAMORZA SEMPLICE E LA SCAMORZA AFFUMICATA

La semplice è provoloncino dolce. La affumicata è la parte finale di una lavorazione che comporta l'immersione del prodotto in uno speciale liquido che la arricchisce del sapore dell'affumicato. Il mio consiglio è di gustarli al naturale ma è possibile cucinarli con la propria fantasia (fonderli, cucinarli alla brace, ecc.).

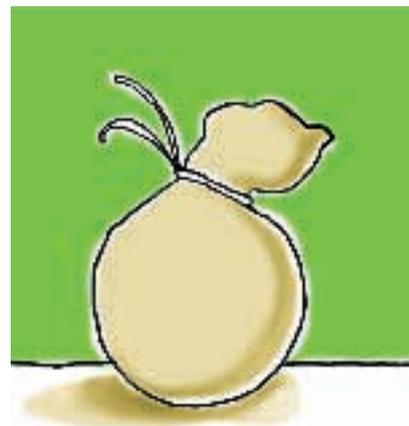
> IL RAVEGGIOLO

Trattasi di formaggio fresco che si sbaglia facilmente con la ricotta ma, è bene sottolineare, che al contrario della ricotta, non è un derivato di al-



tra lavorazione. E' un prodotto magro, quindi, da consumarsi nell'arco di 3 giorni dalla produzione. E' un prodotto "di arte antica" con i suoi estimatori. Nei tempi passati il raveggiolo era acquistato da quei contadini che passavano di strada in strada. Il mio consiglio è quello di gustarlo al naturale ma è possibile abbinarlo ad altri piatti facendo lavorare la propria fantasia culinaria.

> LA PROVOLA AFFUMICATA



Trattasi di una mozzarella ma con consistenza maggiore. E' la parte finale di una lavorazione che comporta l'immersione del prodotto in uno speciale liquido che la arricchisce con il sapore dell'affumicato. Il mio consiglio è quello di gustarla al naturale ma è possibile prepararla in mille modi diversi e con abbinamenti veramente incredibili.

Inutile dire che mi affascina seguire le lavorazioni dei prodotti nel caseificio anche perchè mi sento partecipe nel proseguire l'idea di mio padre. Sembra incredibile ma mio padre, al fine di poter mangiare una buona mozzarella fior di latte, insieme ad altri due "avventurieri del gusto", creò un caseificio nell'allora estrema periferia di Firenze.

L'evoluzione continua, infatti, abbiamo allestito all'interno dello stesso caseificio un punto vendita ingrosso/dettaglio per sbizzarrirci a completare la gamma dei formaggi con dei prodotti tipici della nostra terra di origine.

Buon appetito.