

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

45

SETTEMBRE 2023

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane Sp.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNED n° 3 anno 2023



Romagna ferita  
voglia di ripresa



Pane, vino, birra  
con formaggi



Il formaggio  
che non c'era



Dal Piacentino  
ricotta e zafferano

# elaborati

## Il mondo dei formaggi creativi

di Surra, Baumgartner, Magi, Carpenedo, Fiori, Cifrodelli, Beltrami

**Conaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Una piacevole sorpresa tra Mantova e Viadana, grazie a Francesca, casara intraprendente e colta

# Mozzarella di capra il formaggio che non c'era

di Flavio Di Gregorio

**È** stimolante girovagare per Italia quando si è in ferie alla ricerca di delizie alimentari a chilometro zero e lasciarsi guidare dall'istinto del proprio naso nella direzione del più vicino mercato paesano.

La passione di ricercare biodiversità territoriali, per poi gustarsele in santa pace a tavola, può sollevare tra amici non solo curiosità e dialoghi sul goloso vissuto, ma anche suscitare in loro bonarie invidie gastronomiche. Può capitare di trascorrere un weekend di relax e di cultura a Mantova trovando una bella sorpresa casearia al mercato dei produttori locali di Piazza Martiri di Belfiore che si svolge di sabato mattina.

Lì si trova e si può acquistare il "Formaggio che non c'è", rarità casearia in grado di folgorare, non sulla ben nota via di Damasco, bensì su quella più rurale di Marcaria, l'esperto ed appassionato consumatore.

Tra Viadana e Mantova, in quella piana piatta di monotonia visiva senza orizzonte, è celata, tra filari di pioppi e campi di cereali, una piccola e genuina realtà casearia, a conduzione familiare, unica dal punto di vista produttivo.

A lavorarci è una donna, Francesca, titolare dell'azienda L'Alba di San Michele in Bosco di Marcaria, frazione che dista circa 10 km da Mantova. Lei, cresciuta in una delle tante famiglie di allevatori di bovini della zona, dopo essersi laureata

nel 2005 a Milano in Tecnologie delle produzioni animali e qualità dei prodotti, decide con il padre di avviare una nuova attività imprenditoriale convertendo

l'allevamento bovino in caprino, con la finalità di produrre formaggi.

Francesca quindi inizia la carriera di casara, aiutata nel lavoro dalla madre, mentre il padre si prende cura delle capre, circa 300 capi.

Con l'esperienza acquisita negli anni, a Francesca viene un'idea geniale: produrre un formaggio di solo latte caprino, mai realizzato in loco, sfatando una vera e propria chimera tecnologica casearia.

Impiega due anni di prove su prove, studia di persona le metodologie

manuali e tecnologiche rivolgendosi a coloro che in zona producono paste filate vaccine. Tenta e ritenta, non si scoraggia, è caparbia, e alla fine ci riesce e crea il "formaggio che non c'è": la Mozzarella di Capra.

Ora mai sono circa sette anni che le sue mani mozzano settimanalmente questa magica pasta filata, avvolta in un tacito silenzio tombale mediatico. Essendo una donna colta, ma al tempo stesso una umile casara, non si capisce parlando se sia realmente cosciente di cosa è riuscita a realizzare, soprattutto da un punto di vista nutrizionale.

È bello visitare la sua azienda, ad economia circolare, connubio radicato di cooperazione e rispetto tra Francesca, le sue capre e l'ambiente che le circonda. La prima cosa che si nota entrando in allevamento è la pulizia delle stalle, la seconda il benessere animale. Le simpatiche e curiose caprette bianche di razza Saanen, con passaporto svizzero, ci tengono assai a farsi accarezzare e poggiando le zampe sulle liste della staccionata che circondano le stalle, si erigono per contendersi con la testa la mano del visitatore, senza alcun senso di disagio.

Sono delle vere campionesse lattiere, ciascuna con una media 3,5 litri al giorno, aiutano Francesca a fare ottimi formaggi, tutti certificati Bio e la maggior parte a latte crudo. Le docili caprette vengono alimentate con foraggi Bio, prodotti in azienda, e cereali pellettati.

I macronutrienti del loro latte variano dai mesi invernali a quelli estivi: nei primi la percentuale di grassi e proteine si attesta nell'ordine del 3,5% ed il lattosio del 4,3%, mentre nei secondi i grassi e le proteine scendono rispettivamente al 2,9% e 3,2% mentre il lattosio rimane pressoché costante. Esiste la credenza popolare che il latte di capra non contenga lattosio e per questo indicato negli intolleranti. Concetto assolutamente errato! Questo latte è indicato nelle allergie al latte vaccino perché possiede proteine diverse ed è più digeribile degli altri in quanto ricco di lipidici acidi grassi a catena corta.

Nel nostro organismo questi lipidi sono importanti per lo sviluppo della flora batterica intestinale simbiotica non patogena, preziosi antinfiammatori prevenendo il cancro del colon e posseggono interessanti prospettive terapeutiche per le patologie croniche dell'apparato digerente.

La Mozzarella di Francesca è prodotta al 100% con questo latte, pastorizzato. È un formaggio Bio del peso di 200-300 gr, a coagulazione presamica microbica, senza benzoato come da disciplinare, con aggiunta di fermenti lattici (*Streptococchi thermophilus*), sale e un pizzico di acido citrico. La shelf life è di due settimane dalla data di produzione in quanto confezionata in Atm.

Compatta al tatto e croccante in bocca, non presenta quel gusto spiccato burroso delle più blasonate vaccine e bufaline, essendo il latte di capra meno ricco in lipidi, scevro di carotenoidi e di alcune molecole aromatiche non presenti nella loro dieta. I sentori olfattivi e gustativi di questa mozzarella caprina risen-





tono in parte di queste assenze, per cui le note di latte, burro, panna, erbacee e vegetali appaiono meno intense. Si associa un tenue e gradevole sentore di stalla pulita.

Essendo un formaggio molto compatto non riversa nel piatto alcun contenuto latte-sieroso al taglio, a differenza del Fiordilatte o della Mozzarella di Bufala. Quindi è un prodotto che si abbina in modo ottimale a contorni vegetali, che non vengono inondatai da liquidi nel piatto, e non presentando alcuna nota aromatica dominante, come le altre mozzarelle, tende ad esaltare maggiormente in bocca le verdure o gli ortaggi che l'accompagnano.

Utilizzata nella pizza fila di meno, ma fornisce alle alte temperature di cottura una maggiore consistenza alla pasta lievitata, che appare più croccante, come quando si sostituisce la mozzarella con un formaggio di breve stagionatura.

Da un punto di vista nutrizionale la Mozzarella di Capra può essere consigliata sia a coloro che presentano allergie al latte e derivati caseari vaccini, sia a coloro che seguono diete a riduzione grassi.

Francesca, che lo scorso anno è diventata docente dell'Ente regionale per i servizi all'agricoltura e alle foreste (Ersaf), non è solo brava a fare delle ottime Mozzarelle, ma propone una serie di gradevoli delizie casearie tutte prodotte con il solo latte di capra quali scamorze, primosale, stracchinello, formaggi di capra di varie stagionature arrivando ai 24 mesi ed un blu.

Una menzione a parte merita l'ottimo formaggio di capra a crosta fiorita, da lei definito dal sapore deciso, e chiamato Conte.

Gustando questa ulteriore ghiottoneria, per l'equilibrio che si avverte al palato tra pasta e muffe in crosta, da lei personalmente selezionate, e per la delicatezza gustativa avvertita dalle papille, mentre si scioglie in bocca, c'è da chiederle ufficialmente di innalzare il rango nobile di questo ottimo formaggio: che almeno da Conte lo promuova Duca.