Viaggio alla scoperta del Fior di Latte, l’eccellenza di Agerola in tavola

img2534-24eebc07

Quando si parla di mozzarella il pensiero corre immediatamente alla bufala, uno dei fiori all’occhiello dell’alimentare Made in Italy. Ma il mondo dei formaggi molli a pasta filata è in realtà molto più ampio e, soprattutto, ricco di eccellenze. Una di queste è il fior di latte dell’Appennino meridionale, un prodotto con una storia secolare che sta valicando prepotentemente i confini territoriali nei quali è stato finora relegato. Prodotto in Campania e in parte del Molise, della Basilicata, della Calabria, della Puglia e del basso Lazio, il fior di latte dell’Appennino meridionale ha la sua capitale ad Agerola, un piccolo paese di poco più di 7.000 abitanti arroccato sui Monti Lattari e affacciato sulla costiera amalfitana. “Qui c’è una tradizione ultra secolare nella produzione di fior di latte”, spiega Antonio Fusco, titolare del caseificio Fior d’Agerola, uno dei più rinomati della zona. “Questo paese ha da sempre basato la propria economia sulla trasformazione del latte vaccino, non a caso è posizionato al centro del parco dei Monti Lattari. Le tecniche di lavorazione si sono raffinate negli anni e sono state tramandate da padre in figlio”. Il caseificio dei Fusco, per esempio, è stato fondato nel 1840 dal trisavolo degli attuali proprietari. A quei tempi i latticini venivano portati a Napoli con i carretti e venduti porta a porta.

IL PRODOTTO

Il fior di latte viene prodotto in varie forme e dimensioni: sferico, con o senza testa, o a treccia sfoglia, con pezzature dai 15 grammi del bocconcino fino a 2 kg ed anche oltre. Rispetto alla mozzarella di bufala il prodotto è meno grasso e presenta un colore biancolatte con sfumature paglierine. La pasta ha un sapore caratteristico di latte leggermente acidulo, soprattutto se per la produzione si utilizza latte crudo. “La caratteristica principale di questo prodotto è la maturazione lenta. La cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte viene lasciata a maturare per circa 16 -20 ore. Questo permette alla flora batterica, normalmente contenuta nel latte, di svilupparsi e caratterizzare con aromi particolari il prodotto ottenuto”, spiega Fusco. Dal punto di vista nutrizionale, il fior di latte di Agerola presenta un

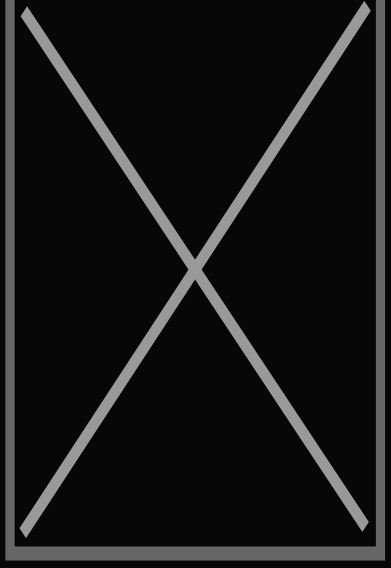
tenore di materia grassa pari a circa il 18%, carboidrati all’1%, proteine al 16%. Le proprietà organolettiche variano nel corso dell’anno in funzione dell’alimentazione delle mucche e sono accentuate dalla produzione a latte crudo.

LA LAVORAZIONE

Nel caseificio Fior d’Agerola il latte raccolto presso le varie stalle giunge al caseificio verso l’una di notte. Dopo i controlli igienico-sanitari, viene inviato alla coagulazione; fase che termina verso le 8 di mattina. La cagliata ottenuta, posta su apposite tavole che agevolano la sgocciolatura del siero, viene costantemente monitorata per seguirne la maturazione. Poiché il processo è del tutto naturale e nessuna sostanza “estranea” viene aggiunta, l’unico metodo per accelerare o ritardare la maturazione e quello di mantenere calda la cagliata ammassandola, o di raffreddarla diradandola sui tavoli. Giunta a maturazione la cagliata viene filata mediante la cottura con acqua bollente e poi formata nelle varie pezzature. “Questo per 365 giorni all’anno perché le mucche producono latte tutti i giorni e la durata di un latte non trattato è molto breve”, puntualizza Fusco.

QUANDO USARLO

Il fior di latte può essere utilizzato sia a crudo che cotto. “Crudo risulta molto fresco ed avendo un tenore di grasso nettamente inferiore alla mozzarella di bufala risulta più digeribile”, spiega Fusco. L’accoppiamento con il pomodoro e il basilico ha dato vita alla celebre “caprese”. Ma il crescente apprezzamento del prodotto a livello nazionale (e anche internazionale) è legato al suo utilizzo in farcitura, soprattutto per la pizza napoletana. “Il prodotto è ideale per le farciture e per la pizza perché la bassa umidità fa sì che durante la cottura non si liberi latticello che andrebbe a compromettere l’integrità dell’impasto”, spiega Fusco. Non è un caso che le migliori pizzerie napoletane utilizzino esclusivamente fior di latte di Agerola per le loro pizze.



IL PROVOLONE DEL MONACO

Agerola è famosa, oltre che per il fior di latte, anche per un altro formaggio a pasta filata particolarmente pregiato che si produce con il latte prodotto dalle vacche del territorio: il Provolone del Monaco, un caciocavallo semiduro che dal 2010 è protetto dal marchio DOP. Il Provolone del Monaco presenta una crosta sottile, liscia e dura di colore giallo-avorio. La pasta varia da morbida a piuttosto dura a seconda della stagionatura e il gusto è leggermente piccante. Viene prodotto con latte crudo proveniente da bovine di razza Agerolese per almeno il 20% del totale.