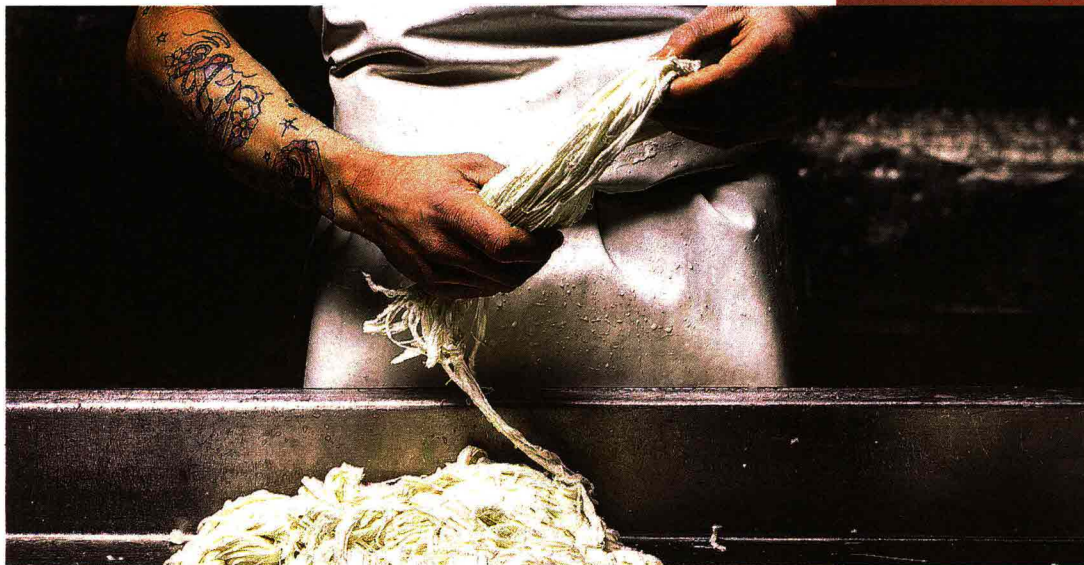


È la tecnica di lavorazione naturale del «siero innesto» il marchio di fabbrica di Caseificio Palazzo. L'azienda è tra i soci promotori del Consorzio di Tutela del formaggio protetto delle Murge. Su di lui oggi si punta per conquistare il mercato estero: dal Sud America fino alla Cina e alla Corea



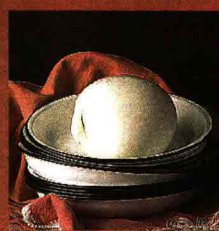
MOZZARELLA, IL SEGRETO DELLA NUOVA DOP DI GIOIA DEL COLLE

Una nuova Dop — quella della mozzarella di Gioia del Colle — si aggiunge alla lista delle 63 specialità agroalimentari e vitivinicole Dop, Igp e Stg della Puglia. Tra i produttori certificati, oltre che socio promotore del Consorzio di Tutela, Caseificio Palazzo lo scorso giugno ha lanciato sul mercato quella a marchio Murgella. Di colore bianco, con sfumature stagionali leggermente paglierine, questa specialità deve il genuino sapore di latte al tipo di lavorazione che avviene con l'utilizzo del «siero innesto». Così gli addetti ai lavori chiamano quel liquido ricco di fermenti lattici che permette di avviare la trasformazione del latte in formaggio. «Si tratta di un metodo tradizionale di fermentazione con cui viene lavorata la materia prima», spiega Gabriella Cristofaro che dell'azienda è export manager. «Peculiarità del Caseificio, il siero

di **Chiara Amati**
foto di Marco Varoli

innesto in concreto consente la coagulazione del latte attraverso l'utilizzo del siero che da esso deriva. E che si ottiene ogni giorno durante il naturale processo di lavorazione del formaggio. Un iter che non richiede l'aggiunta di acidi organici come, ad esempio, il citrico e il lattico. C'è di più: l'uso del siero innesto permette di trasferire alla mozzarella un gusto naturalmente più intenso e qualità organolettiche superiori, con conseguente riduzione del sale. Senza contare che i prodotti ottenuti attraverso questa tecnica contengono meno lattosio, il che facilita il processo di digestione». Un prodotto, la mozzarella di Gioia del Colle Dop, «fatto di pochi ingredienti, senza additivi né conservanti, che valorizza il territorio della Murgia», sottolinea Claudia Palazzo, amministratore delegato dell'azienda di famiglia. «E che è sinonimo di un'autoctonia apprezzata per quella lavorazione

Abbiamo già una quota export del 30 per cento in 27 Paesi. Ma c'è ancora molto da fare



IL PROCEDIMENTO

Il siero, ottenuto ogni giorno durante il naturale processo di lavorazione del formaggio, consente la coagulazione del latte senza l'utilizzo di acidi organici



artigianale in cui la parte di formatura avviene per lo più a mano. «Un sapere che si impara sul campo e si tramanda di generazione in generazione — puntualizza Cristofaro —. Questo fa della mozzarella, e di tutte le nostre referenze, un formaggio molto richiesto all'estero, dove intendiamo posizionarci in maniera sempre più capillare attraverso una rete logistica internazionale che garantisce consegne in ogni magazzino della distribuzione moderna e tradizionale, fino ai singoli punti vendita. A oggi abbiamo una quota export pari al 30 per cento con 27 Paesi tra Europa, Medioriente, Corea, Cina e Giappone, Canada, Centro e Sud America. C'è ancora molto da fare perché le possibilità oltre confine sono davvero tante, mentre in Italia il mercato è abbastanza maturo. Sempre in termini di export, tra gli obiettivi 2022 dell'azienda c'è quello di puntare soprattutto sulla mozzarella di Gioia del Colle per posizionarla, anche grazie al recente riconoscimento della Dop, all'attenzione di un pubblico sempre più internazionale. Al quale vogliamo far conoscere tutto il nostro impegno, quello che ci porta a realizzare formaggi con materie prime sceltissime secondo i dettami di una sapienza artigianale antica. E gli standard qualitativi più avanzati. Il latte che adoperiamo proviene, ad esempio, da oltre cento allevatori i cui pascoli si trovano tra i piccoli centri di Mottola, Alberobello, Putignano e Noci. Eccellenze italiane che meritano di essere spiegate ed esportate». Quella del Caseificio è una storia che nasce da un'intuizione di Vincenzo Palazzo, padre di Claudia, che fin da giovane lavora nel settore lattiero-caseario. Nel 1957 avvia un piccolo laboratorio per la produzione di formaggi a pasta filata. A riscaldare la materia prima sul fuoco a legna per realizzare la cagliatura e a seguire la lavorazione è Maria, la moglie, che contribuisce a far crescere l'attività di famiglia a tal punto che, in breve, il laboratorio assume due operai. Nel 1979 nasce la Caseificio Palazzo snc, società in cui entrano i figli. È l'inizio di una nuova era anche grazie alla burrata, ancora oggi tra i fiori all'occhiello del marchio. Nel 1982 la sede si trasferisce nella zona industriale di Putignano. «Tutt'intorno un territorio ricco di rocce carsiche, fiumi sotterranei e colline rigogliose dove gli animali pascolano in libertà — conclude Cristofaro —. La bontà dei nostri prodotti, dalla famiglia delle burrate a quella delle mozzarelle, dalle scamorze al caciocavallo silano Dop, comincia da qui»

© RIPRODUZIONE RISERVATA