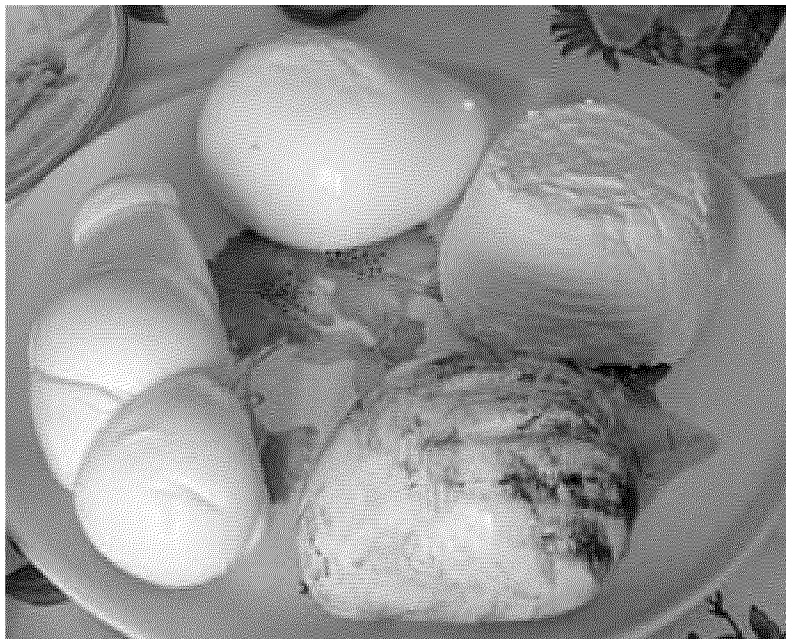


Gastronomia | I sapori della primavera



Qui sopra, pomodorini del piennolo
A fianco, latticini vari,
dalla mozzarella alla ricotta e alla provola

Mozzarella e dintorni

La più conosciuta e certamente la più amata nel mondo è la mozzarella di bufala, ma anche la soppressata, la caciotta, il caciocavallo, i pomodorini del Piennolo sono parte del bagaglio gastronomico che rende unica la cucina campana. Ricette semplici e veloci che sanno valorizzare al meglio i sapori, magari anche grazie ad un sorso di buon vino.

Da servire solo con un filo d'olio d'oliva, la mozzarella di bufala è certamente un'icona del gusto anche al di là dei confini nazionali. Un prodotto che ha certamente diversi segreti, a partire dal latte, che deve provenire da allevamenti bufalini attentamente selezionati e deve essere consegnato al caseificio entro 12 ore dalla mungitura. Molto preziosi sono anche i recipienti nei quali viene immagazzinato; la loro particolarità sta nella capacità di non modificarne le caratteristiche organolettiche. Prima di lavo-

rarlo, il latte viene filtrato affinché spariscano tutte le impurità.

Altro passaggio importantissimo è poi la rottura della cagliata, che viene effettuata manualmente con un «ruotolo» di legno o con uno spino metallico. Le fasi di questo procedimento sono due: la prima riduce la cagliata in cubi e, dopo una sosta di circa mezz'ora, si procede con la seconda rottura con il ruotolo o con lo spino. La cagliata viene poi tagliata in grosse fette grazie ad un coltello o ad un tradizionale falchetto. E questi sono solo alcuni dei segreti che rendono la mozzarella di bufala unica al mondo. Deliziosi per preparare ottimi

spaghetti sono poi i pomodorini del Piennolo, che da tempo hanno ottenuto il riconoscimento Dop. Le caratteristiche tipiche di questo pomodoro sono legate all'unicità del colore, del sapore e la sua forma prettamente tondeggiante. Se a questo si aggiunge la capacità di ritardare il processo di maturazione attraverso l'uso del «piennolo» legato ad un palo di canapa con dei fili di ferro, ci si rende conto di trovarsi davanti ad un prodotto tipico difficilmente imitabile. Ed è il delizioso sapore dolce-acidulo e il retrogusto leggermente amaro che fanno del pomodorino del Piennolo un ingrediente principe di molti piatti tipici napoletani, come i classici spaghetti. Ma il pomodorino del Piennolo, grazie alla sua capacità di esaltare le peculiarità degli altri ingredienti, è anche perfetto per conferire equilibrio di sapore a piatti a base di pesce.

Renato Nappi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Riconoscimento dop

Deliziosi per preparare ottimi spaghetti i pomodorini del Piennolo, che da tempo hanno ottenuto il riconoscimento Dop

