



Prodotti tradizionali

mascarpone di bufala

Zona di produzione

Comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli (SA).

Descrizione

Il mascarpone di bufala è un formaggio gustoso, cremoso e vellutato, e rientra in moltissime specialità pasticciere: può servire come farcitura o può essere utilizzato nella preparazione del famoso tiramisù, oppure può essere usato per condire pasta o addirittura produrre polpette da friggere. Si presenta come una delicatissima crema, morbida, densa, mantecata e omogenea con un colore che va dal bianco neve a bianco porcellanato. Il sapore è delicato, dolce e burroso con retrogusto che ricorda la panna fresca di bufala. Il prodotto si conserva a temperatura di 4° C per 15- 20 giorni. Oltre tale periodo, il Mascarpone potrebbe spurgare siero e potrebbe irrancidire assumendo sapore ed odore sgradevoli e potrebbero sviluppare muffe. Formaggio dall'alto valore nutrizionale, il Mascarpone presenta una percentuale di grassi che si aggira intorno al 48-52% sss.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Si ottiene dalla crema o panna di latte di bufala riscaldato a 90-95°C e addizionata, previa agitazione, ad acido citrico, o succo di limone. Si aggiunge tanto acido fino a quando le proteine presenti nella panna si aggregano anche per effetto del calore ed il Mascarpone si separa dal siero. Terminato tale processo il prodotto viene fatto raffreddare su teli di cotone o altro tessuto idoneo, sistemati all' interno di vaschette di plastica forate e lasciata spurgare dapprima a temperatura ambiente (15-30° C) per 2-3 ore, quindi in celle-frigorifere a 7-8°C per qualche ora ed infine a 4°C per 24-48 ore.

A questo punto è pronto per il consumo e viene confezionato in vasetti da 500 grammi. La fase di coagulazione del formaggio avviene per la commistione di due fattori: acidità e calore, questa tecnologia è molto simile a quella per l'ottenimento della ricotta.

Osservazioni sulla tradizionalità

Il Mascarpone è originario della Lombardia, e in particolare dell'area del Lodigiano. Attualmente è prodotto anche in varie zone d'Italia. Trapiantare al Sud prodotti settentrionali fu da sempre il grande sogno dei meridionali. Tipico il tentativo di Ferdinando IV, Borbone, di ottenere a San Leucio un formaggio Grana con l'aiuto di casari opportunamente convocati dal Lodigiano. Ciò che non riuscì al sovrano con il grana, riuscì ad un piccolo industriale di Battipaglia, Vincenzo Citro, del Caseificio Valtusiano con il Mascarpone. (Corrado Barberis, pagina 550 – Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi ; Edizione AGRA Rai Eri- 2001). Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona. Il Mascarpone di bufala insieme con lo stracchino di bufala è stato fra i primi formaggi prodotti con solo latte di bufala nel meridione d'Italia diversi dai formaggi a pasta filata ed alla ricotta, questa scelta non fu casuale ma fu il risultato di studi e ricerche sulle caratteristiche del grasso del latte di bufala e delle sue proteine che ben si addicevano a questi due formaggi di origine lombarda. Parliamo dei primi anni ottanta dove i formaggi di latte di bufala alternativi alla mozzarella non erano nemmeno nei pensieri dei caseificatori; nei giorni nostri questa tendenza è cambiata. Questo utilizzo diverso del latte di bufala consente di produrre formaggi invernali con latte di bufala che normalmente o viene

congelato o viene utilizzato per produzioni a basso costo.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2019