

Generalità	Mascarpone di bufala	
Presentazione	<p>Mascarpone di bufala È una preparazione casearia freschissima, grassa, cremosa, prodotta in provincia di Salerno, che risulta dalla coagulazione acido-termica (quindi con calore e acidità) della crema di latte bufalino (la <i>panna</i>), crudo o pastorizzato. Contrariamente ad altri prodotti caseari dove l'acidificazione del latte è dovuta all'acido lattico prodotto dai batteri lattici, nel mascarpone l'acidità viene ottenuta aggiungendo "direttamente" un acido dopo aver riscaldato la panna ad alta temperatura. Solitamente si usa acido citrico e, nel passato, artigianalmente, si usava succo di limone o aceto. Non ha forma propria perché si tratta di una delicatissima crema, morbida, densa, mantecata e omogenea, con un colore bianco-neve-bianco-porcellanato, generalmente commercializzata in vaschette termosaldate, contenenti 250 o 500 g. Ovviamente il prodotto non ha crosta; il sapore è delicato, dolce, con qualche possibile leggera evidenza acidula derivata dalla lavorazione; l'odore e l'aroma sono di intensità bassa-medio-bassa, delicati, con riconoscimenti di aromi della macchia mediterranea su una base di lattico fresco (burro fresco). Il Mascarpone arriva alla bocca con la sua consistenza quasi impalpabile, morbida, cremosa e, come dice qualcuno, "suadente". Il prodotto è pronto per la vendita dopo circa 48 ore dal termine della lavorazione e si conserva a temperatura di 4 °C per 10-12 giorni oltre i quali può spurgare siero e irrancidire assumendo sapore ed odore sgradevoli, oppure sviluppare muffe. Ha un contenuto calorico piuttosto elevato (circa 450 Kcal/100 g) e un elevato tenore di grassi, pertanto è sconsigliato nelle diete ipocaloriche; non essendo prodotto con caglio animale, il mascarpone è largamente utilizzato nella cucina vegetariana. È l'ingrediente principe del <i>tiramisù</i> e di tante preparazioni "al cucchiaino"; viene utilizzato nella farcitura di paste ripiene, per mantecare risotti, "saltare" piatti di pasta. Si può dire che l'utilizzo del Mascarpone come prodotto "da tavola", in purezza non è quasi contemplato, quindi l'abbinamento con il vino dipende dalle ricette che lo vedono come ingrediente: in linea di massima, in considerazione della sua cremosità e delicatezza, si parla sempre di vini bianchi, freschi e abbastanza giovani che, a seconda delle preparazioni, possono essere secchi o dolci.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territorio dei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	La tecnica di allevamento dei bufali non si discosta di molto da quella della specie bovina, ma è consigliata una stabulazione libera, all'aperto, con lettiera permanente Bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo</i>
	Alimentazione	Rispetto alle vacche, per le bufale è necessario un più elevato fabbisogno di unità foraggiere e proteine digeribili perché nel loro latte sono maggiori la quantità di grasso (8%) e il contenuto proteico (4,5%)
Storia	<p>Il Mascarpone è una specialità prevalentemente lombarda, tipica del territorio lodigiano, che veniva prodotta già nel XII secolo. Le vere origini del Mascarpone non sono del tutto note, ma la produzione e il suo consumo risalgono sicuramente a diversi secoli or sono. Si suppone che la nascita sia da ricondurre sia alla particolare composizione del latte delle bovine (o delle bufale) che, specie nel periodo tardo autunnale, in prossimità dei parti, producevano un latte con un alto contenuto di grasso e di proteine, sia alla stagione tardo-autunnale più idonea per la conservazione di questo delicato prodotto che non sopporta temperature elevate</p> <p>L'origine del nome <i>Mascarpone</i> è controverso: c'è chi ritiene derivi dal termine dialettale lodigiano <i>mascherpa</i> (che significa "<i>ricotta</i>"), dato che la preparazione del mascarpone ricorda molto da vicino quella della più magra ricotta, oppure, come secondo l'opinione del giornalista Gianni Brera, il nome esatto del prodotto dovrebbe essere <i>mascherpone</i>, derivando da <i>Cascina Mascherpa</i>, una cascina non meglio individuata che si trova, o si trovava, nella Bassa Padana, al confine tra le province di Milano e Pavia, oppure ancora – anche se piuttosto controverso -, pare possa corrispondere alla forma italiana dell'espressione spagnola <i>màs que bueno</i> (più che buono) pronunciata da un alto dignitario di corte durante la dominazione spagnola della Lombardia</p> <p>Trapiantare al Sud Italia i prodotti caseari settentrionali non fu sempre un esercizio facile e tipico fu il tentativo maldestro di Ferdinando IV di Borbone di ottenere a San Leucio (CE) un formaggio "grana" con l'aiuto di casari opportunamente convocati dal Lodigiano. Ciò che non riuscì al sovrano con il grana, però, riuscì ad un piccolo industriale di Battipaglia, Vincenzo Citro, del Caseificio Valtusciano, con il Mascarpone (cfr Corrado Barberis, <i>Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi</i>, pag. 550, Edizione AGRA Rai Eri - 2001)</p> <p>Il Mascarpone di bufala (insieme allo Stracchino di bufala) è stato fra i primi formaggi, diversi da quelli a pasta filata e alla ricotta, prodotti nel meridione d'Italia, con solo latte di bufala, ma con tecnologia del "nord". La scelta di questi prodotti 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. Si parla dei primi anni '80 in cui i formaggi di latte di bufala, alternativi alla mozzarella, non erano nemmeno nei pensieri dei caseificatori. Oggi però gli obiettivi sono cambiati e questo consente di produrre con il latte di bufala anche formaggi "invernali", quando prima veniva normalmente congelato, o utilizzato per produzioni a basso costo</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona.</p>	

Formaggio o Preparazione casearia?

Considerando la definizione normativa di "formaggio" (art. 32, del R.D.L. 15/10/1925): «Il nome di formaggio o cacio è destinato al prodotto che si ricava dal latte intero, ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina», si può dedurre che il Mascarpone rispetta la norma essendo prodotto con crema di latte e frutto di coagulazione acida.

Però il formaggio, come prodotto dell'alimentazione, appartiene alla categoria degli alimenti fermentati, cioè «quelli influenzati, spesso anche fortemente, da batteri lattici o altri tipi di batteri che provocano, prima nel latte, poi nel formaggio, una serie di fermentazioni: lattica, propionica, butirrica, alcolica, etc.». Ma il Mascarpone non possiede queste caratteristiche: la crema viene acidificata con acido citrico dopo aver raggiunto temperature di pastorizzazione e, vista la brevissima vita del prodotto, di influenze batteriche dovute a stagionatura non ce ne sono proprio. Se chiediamo il parere di un microbiologo su come definirebbe il Mascarpone, egli affermerà che non essendo un alimento "fermentato", non è un formaggio (così la pensava fortemente anche una grande amica, ora mancata, Roberta Lodi, prima ricercatrice microbiologa del CNR di Milano).

Però il Mascarpone si produce tramite la coagulazione acido-termica della panna, cioè attraverso l'aggiunta di acido citrico (o, seppure meno usati, altri acidi organici come l'acetico o il tartarico) e la lavorazione per 5 o 10 minuti ad alta temperatura, anche fino a 90-95 °C, per dare la tipica consistenza cremosa al prodotto. Quindi il mascarpone potrebbe essere classificato come formaggio e non come semplice latticino.

Tornando però sempre alla norma di legge, l'art. 32 afferma che "... è formaggio il prodotto da **coagulazione acida**...". La crema di latte per poter diventare mascarpone deve essere acidificata, ma non in modo "naturale" con l'innesto di batteri, ma con un acido. Nel 1925, quando il legislatore definì "il formaggio", cosa intendeva per **coagulazione acida**? Molto probabilmente cercava di affermare l'acidificazione determinata da batteri, quella che oggi definiamo "naturale", tipica di molti formaggi. Se così fosse il mascarpone non apparirebbe alla classe dei "formaggi" ma a quella dei "latticini".

... Cos'è allora il Mascarpone?

Seguendo quanto enunciato nell'Annotazione in calce alla "Scheda Tecnica" non ci sono elementi assolutamente probanti, tali da escludere o comprendere il Mascarpone fra i "Formaggi" piuttosto che fra i "Latticini".

Se cerchiamo nel web il termine *Mascarpone*, troviamo che Wikipedia lo chiama *formaggio*, ma allo stesso tempo, trattando i *Prodotti agroalimentari tradizionali della Lombardia*, non lo cita fra i "Formaggi", ma fra i "Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)", esattamente come le Ricotte.

Che sia allora decisiva la scelta ministeriale, quella che può dirimere la questione!

Il Mascarpone non è un Formaggio, ma solo un Prodotto di origine animale di derivazione lattiero-casearia.

(cfr. **Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**, emanato annualmente dal **Ministero delle politiche Agricole** per ogni Regione)

Per la verità, in alcune Regioni sono stati erroneamente inseriti fra i "Formaggi" alcuni prodotti che invece dovrebbero essere "Latticini" (es. **Ricotte o simili**), ma questo secondo me è solo un banale errore dovuto a una svista piuttosto che a una decisione tecnica).

Descrizione		Mascarpone di bufala
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Panna di latte
	Lattifera	Bufala
	Trattamento materia prima	Cruda, o Pastorizzata
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Molto cremoso: assume le forme dei contenitori in cui viene messo
	Facce, Scalzo, Peso/Volume	n.d. 0,250÷0,500 Kg (ciotole o vaschette)

Aspetto	Colore	Bianco-neve, o Bianco-porcellanato
	Struttura	Cre moso
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse÷Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (burro fresco), Erbaceo (aromi della macchia mediterranea)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Evidente tendenza dolce (dovuta all'elevato tenore di sostanza grassa), Leggermente acidulo (eventuale residuo della lavorazione)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, Grasso, Poco adesivo, Solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	48÷52% – Prodotto grasso
	Umidità (%)	45÷48%

Utilizzo		Mascarpone di bufala
Utilizzo	In tavola	L'utilizzo del Mascarpone "in purezza", come prodotto "da tavola" non è praticamente contemplato
	In cucina	È l'ingrediente principe del <i>tiramisù</i> e di tante preparazioni "al cucchiaino"; viene utilizzato nella farcitura di paste ripiene, per mantecare risotti, "saltare" piatti di pasta, o addirittura produrre polpette da friggere
Abbinamenti	Vino	In linea di massima, in considerazione della sua cremosità e delicatezza, si parla sempre di abbinamento a vini bianchi, freschi e abbastanza giovani che, a seconda delle preparazioni, possono essere secchi o dolci

Produzione		Mascarpone di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Panna di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Panna di latte bufalino del territorio, separata "per centrifugazione" (non "per affioramento" perché potrebbe formarsi un'inattesa granulosità nella texture del prodotto)			
	Munte	1 munta Non si ha conservazione del latte alla stalla in quando il tempo che intercorre tra la mungitura e la raccolta è inferiore a 1 ora. Il trasporto del latte avviene in bidoni, o in cisterne coibentate di acciaio inossidabile, di capacità variabile; il latte appena giunto in caseificio viene subito lavorato			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	La panna viene riscaldata in piccoli recipienti di acciaio inossidabile della capacità di 50 l, insufflando vapore "vivo", o con riscaldamento a fuoco diretto, agitando accuratamente la massa per distribuire il calore Alla massa si aggiunge lentamente acido citrico in soluzione acquosa (20 g/l, che possono variare in funzione dell'acidità della panna), o succo di limone, fino a quando le proteine presenti nella panna si aggregano anche per effetto del calore ed il Mascarpone si separa dal siero			
	Temperatura	90÷95 °C			

	Tempo	5÷10 minuti, fino alla completa formazione del coagulo
	Coagulante	Agenti acidificanti: acido citrico puro - E330-, o succo di limone
Lavorazione		<p>Completata la coagulazione, la massa così ottenuta viene trasferita su teli di cotone sistemati all'interno di vaschette di plastica forate, lasciata raffreddare e spurgare, prima a temperatura ambiente (15÷30 °C) per 2-3 ore, quindi in celle frigorifere a 7-8 °C per qualche ora</p> <p>Il prodotto non viene salato e viene commercializzato in vaschette plastiche termosaldate da 250 e 500 g</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	48 ore, circa (Maturazione) La sua vita è brevissima perché è molto deperibile
	°C - UR%	In frigo-latte a 2÷4 °C A questa temperatura si può conservare per 10÷12 giorni, oltre i quali può spurgare siero e irrancidire assumendo sapore ed odore sgradevoli, oppure sviluppare muffe
"Mascarpone": Annotazioni non schematizzabili, ma spero utili per meglio comprendere come viene prodotto		<p>Parlando del "Mascarpone", viste le caratteristiche che lo distinguono nel panorama caseario italiano: ottenuto dalla panna e non dal latte con una particolare tecnica di produzione, ho voluto ricordare alcuni concetti di "tecnica casearia" che consentano una migliore comprensione del prodotto.</p> <p>... dalla Chimica ...</p> <p>Nella preparazione di formaggi e latticini le proteine giocano un ruolo fondamentale. Queste molecole giganti, formate da una o più catene di amminoacidi legati insieme, quando sono immerse in acqua assumono una carica elettrica che dipende dall'acidità della soluzione (pH) (il <i>pH</i> di soluzioni acquose può assumere valori compresi fra 0 (massima acidità) e 14 (massima basicità); al valore intermedio di 7 corrisponde la condizione di neutralità, tipica dell'acqua pura a 25 °C). Il valore di <i>pH</i> per cui la carica netta su una proteina è zero viene chiamato <i>punto isoelettrico</i> ed è caratteristico di ognuna. In una soluzione acquosa di un certo tipo di proteine, con acidità molto diversa dal loro punto isoelettrico, le loro molecole cariche elettricamente tenderanno a respingersi e a rimanere lontane le une dalle altre, rendendone difficile la coagulazione. Viceversa se il <i>pH</i> della soluzione è prossimo al <i>punto isoelettrico</i> le molecole possono avvicinarsi le une alle altre rendendo possibile l'aggregazione di più proteine tra loro e innescare così la coagulazione.</p> <p>Le proteine del latte e della panna possono essere divise in due categorie: le caseine e le sieroproteine:</p> <ul style="list-style-type: none"> Le caseine costituiscono la maggioranza, non si sciolgono nel siero e, opportunamente coagulate, insieme al grasso danno struttura ai formaggi (consistenza, elasticità, ...). Le proteine del siero, sono solubili in acqua e quasi sempre rimangono nel siero dopo la caseificazione. Non sono elastiche, ma sono in grado di trattenere più umidità delle caseine. <p>Le caseine sono presenti nel latte sotto forma di micelle, minuscoli corpuscoli composti di proteine e fosfato di calcio, che possiedono una carica negativa e quindi tendono a respingersi a vicenda.</p> <p>Come detto precedentemente, in una soluzione giustamente acida la repulsione tra le micelle si riduce e queste iniziano ad aggregarsi e a legarsi formando un reticolo tridimensionale. L'acidificazione del latte provoca anche lo scioglimento del fosfato di calcio insolubile presente nelle micelle, causandone un rigonfiamento tanto che, assorbendo acqua, diventano più flessibili.</p> <p>Il latte fresco ha un <i>pH</i> leggermente acido, solitamente tra 6.5 e 6.7. Poiché il punto isoelettrico delle caseine è a <i>pH</i> più basso (circa 4.6÷4.8), queste si respingono e rimangono sospese nel latte.</p> <p>Se però si abbassa drasticamente il <i>pH</i> della soluzione, acidificandola ad esempio con del limone, o dell'aceto, a circa <i>pH</i> 5, le caseine possono aggregarsi ottenendo il classico latte cagliato.</p> <p>Se invece il latte, o la panna, vengono scaldati a 80÷90 °C le sieroproteine cominciano a denaturare, cambiando la loro struttura, srotolandosi parzialmente. Una volta denaturate, tutte o in parte, dopo l'acidificazione si possono associare alle micelle di caseina presenti, legarsi tra loro e contribuire a formare un gel. Senza questo passaggio le proteine del siero rimarrebbero disciolte in acqua e non finirebbero nel Mascarpone. Poiché le proteine del siero (la β-lattoglobulina ad esempio) hanno un punto isoelettrico più alto rispetto a quello delle caseine, sarebbe sufficiente una acidificazione più leggera per indurre la formazione del gel, ma la regola non vale nella produzione del Mascarpone perché la panna ha una ridotta componente acquosa. Le alte temperature inoltre aumentano la mobilità molecolare e gli urti tra molecole, facilitandone l'aggregazione.</p> <p><u>Quindi l'aggiunta di un acido al latte (alla panna se molto calda) causa una rapida precipitazione delle caseine, che vengono inglobate nel gel formato dalle proteine del siero denaturate, a valori di pH più elevati rispetto a quelli registrati con l'aggiunta dell'acidificante a una soluzione fredda.</u></p>