

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

13

SETTEMBRE 2015

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2015

## Parma

### Sinfonia di sapori

### Castelmagno, il Re di nobiltà montanara



Latte in polvere  
ciclone annunciato



Sventata la truffa  
degli alpeggi



Gli americani  
a latte crudo



La sfida di Monica,  
caprini al femminile

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



# IN MOLISE L'ARTE DELLA PASTA FILATA

di Enrico Surra

Esistono zone d'Italia in cui sembra che il tempo si sia fermato. Paesi abbarbicati su dolci colline, ma non per questo privi di attività o dimenticati. Terre operose di cui si sente parlare poco. Il Molise, regione a cavallo tra il centro ed il sud Italia, è un luogo che appare poco nei fatti di cronaca. I suoi abitanti sono gente fiera, che ritrovano solide radici nelle loro tradizioni passate e da queste si fanno forza per lavorare con profondo impegno.

Franco Di Nucci è uomo concreto, orgoglioso di ciò che fa. Titolare di un caseificio ad Agnone, in provincia di Isernia, a due passi dal confine con l'Abruzzo, Franco fa parte di una famiglia di casari che ha iniziato l'attività fin dal 1662. I suoi avi erano pastori che facevano la transumanza, oggi l'attività è legata ad un piccolo caseificio che lavora circa 40 quintali di latte al giorno provenienti da una decina di allevatori che operano nel comune di Agnone e nei comuni limitrofi.

Il territorio di Agnone è molto particolare dal punto di vista paesaggistico. Agnone è posta su di uno sperone di collina che guarda la valle del fiume Verrino, ma soprattutto è circondata, oltre la valle, da un ampio

anfiteatro montagnoso che parte da Pietrabbondante ed attraversa i comuni di Carovilli, Vastogirardi e Capracotta. Da qui si può scollinare verso le terre Abruzzo e la Val di Sangro.

Sulle pendici di queste montagne, che raggiungono al massimo i 1.750 metri di altitudine, sono adagiate delle piccole aziende zootecniche tradizionali che coltivano i prati permanenti ed alcuni campi di grano, ma soprattutto allevano bovini da latte, di razza Bruna, Pezzata Rossa e/o incroci.

Il latte è quindi la ricchezza del posto. Agnone è diventata terra d'elezione per la produzione di alcuni formaggi Pat molisani, e prova ne è che nel paese operano diversi caseifici.

La tradizione casearia molisana si fonda sull'arte della pasta filata; in particolar modo Franco Di Nucci lavora la maggior parte dei suoi formaggi a latte crudo e fonda il suo credo caseario sull'impiego del siero innesto con la flora batterica autoctona impiegati nell'acidificazione del latte e della cagliata.

I principali formaggi Pat prodotti dal Caseificio Di Nucci sono il Caciocavallo di Agnone, la Stracciata e la Scamorza Molisana.

Il Caciocavallo di Agnone è il simbolo dei formaggi di questa zona. Esso è a forma di pera, con la presenza di una caratteristica "testina" sull'apice ed un peso che varia da

## I PAT FRA GEOGRAFIA E CULTURA

Il Decreto ministeriale 350 del 1999 ha istituito l'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. L'elenco aggiornato è arrivato alla quattordicesima edizione ed è scaricabile sul sito del ministero delle Politiche Agricole. I Pat sono i prodotti sui quali si fonda la cultura enogastronomica italiana. Ovviamente essi non hanno lo stesso riconoscimento che l'Unione Europea riserva alla Dop ed all'Igp. Il solo fatto di averli raccolti su di un elenco e di averne fissate le caratteristiche con un minimo di disciplinare (gestito dalle Regioni) ha consentito di ricordare anche i più rari o sconosciuti tipi di vegetali, carni, preparazioni gastronomiche, salse, dolci ed ovviamente formaggi che sarebbero anche potuti passare "nel dimenticatoio".

**Sulle montagne di Agnone piccole aziende agricole alimentano la produzione di formaggi tipici. L'esempio del caseificio di Franco Di Nucci**

1,5 a circa 3 kg. Viene filato a mano nella mastella di legno. Il Caciocavallo viene commercializzato nella versione "semistagionato" fino a 60 giorni, oppure "stagionato" (60 a 120 giorni) con sapore più deciso. Punto di forza del Caciocavallo è la pulizia dei sapori in bocca che ricordano il burro ed il fieno secco. Da qualche tempo, Di Nucci prolunga anche la stagionatura di questo formaggio fino ai 180 giorni in cantine di pietra "Rapillo" di Agnone per avere un formaggio dalle intense sensazioni olfatto gustative, che vanno dall'erba-

ceo all'animale, con una nota importante anche di piccante.

L'equilibrio e la finezza casearia si raggiungono però nel più fresco dei formaggi Pat prodotti dal caseificio Di Nucci, la Stracciata. In questa zona del Molise non v'era tradizione di mozzare la pasta filata fresca e renderla sferica, ma semplicemente la pasta filata veniva adagiata e ripiegata su se stessa. La Stracciata viene prodotta con un lungo processo di lavorazione che prevede dapprima l'aggiunta del siero innesto, la coagulazione, un riposo della cagliata sotto siero ed il taglio per favorire l'acidificazione. In seguito la cagliata viene fatta filare con acqua bollente, rassodata in acqua fredda e porzionata in pezzi di circa 50 cm che poi vengono ripiegati su se stessi. La Stracciata va consumata freschissima o, al massimo, in pochi giorni dalla sua produzione e sviluppa le migliori sensazioni legate agli aromi primari del latte fresco crudo, con note di panna ed una leggerissima e piacevole impronta di acido lattico.

Franco Di Nucci abbina a queste produzioni anche molti altri formaggi: Tra questi merita ricordare la Scamorza Molisana, con struttura morbida e solubile. La Scamorza e la Treccia di pasta di Caciocavallo sono veramente interessanti da grigliare o per preparazioni al forno, magari con le patate. Completano la gamma la Manteca, formaggio composto da burro e pasta filata all'esterno, la delicata Ricotta sia fresca che salata, e ancora una Caciotta vaccina più tradizionale che ricorda la transumanza che veniva effettuata dalle vecchie generazioni dei Di Nucci sui mitici tratturi degli Appennini Molisani e Pugliesi.

Presso il caseificio Franco, la moglie ed i figli hanno attrezzato un museo delle tradizioni e dei saperi caseari molisani di un tempo, per custodire e ricordare ma anche per comunicare ai clienti tutto il "savoir faire" caseario della famiglia.



• Cacio cavallo di Agnone in stagionatura



• Franco Di Nucci con il figlio Francesco a Uno Mattina



• Scamorze



• Il sapere dei padri