

Mozzarella di Gioia del Colle DOP

Ora è finalmente Dop. Anche la pasta filata fresca più tradizionale delle Murge è tutelata dalla UE

☞ BEPPE CASOLO



Il riconoscimento DOP per la Mozzarella di Gioia del Colle ha consentito il consolidamento di un prodotto tradizionale, vincolandolo alla materia prima del territorio e a una tecnologia che non può fare ricorso a scorciatoie. La zona della DOP comprende gran parte dell'Altipiano della Murgia, alcuni comuni delle province di Bari e Taranto in Puglia e parte del comune di Matera, in Basilicata. Si tratta, per la gran parte, della zona antiappenninica di natura carsica, quasi totalmente priva di corsi d'acqua di superficie a carattere permanente, aree perlopiù libere dalla vegetazione arborea, che rivelano una elevata biodiversità con diffusione di molte specie erbacee.

IL DISCIPLINARE

Il disciplinare di produzione è molto recente e recepisce la richiesta di un prodotto ecocompatibile e rispettoso del benessere animale, che prevede l'utilizzo del pascolamento obbligatorio degli animali per almeno 150 giorni all'anno e il ricorso ai foraggi del territorio in elevata quantità.

È un formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte intero crudo (oppure termizzato, o pastorizzato), di vacca, addizionato di siero-innesto derivante dalla lavorazione pre-

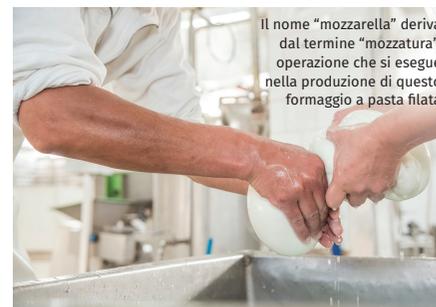


cedente. Il siero innesto è una popolazione naturale di batteri lattici e la sua composizione, che deriva dalla composizione microbica del latte di partenza, può variare anche per il medesimo formaggio. L'utilizzo di questa coltura di batteri consente di ottenere prodotti con minore contenuto di lattosio, ma soprattutto prodotti più interessanti e complessi dal punto di vista gusto-olfattivo.

I FORMATI

La mozzarella di Gioia del Colle può essere realizzata in tre differenti formati che fanno riferimento alla tradizione: sferoidale, nodini e treccia, con peso che può variare tra 50 grammi e un chilo. Viene commercializzata nel proprio liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

Al momento del riconoscimento della DOP, si sono levate le proteste da parte dei produttori della Mozzarella di Bufala Campana DOP, che ritenevano potesse creare confusione l'attribuzione del termine "Mozzarella" anche al prodotto pugliese, che ha caratteristiche molto differenti. Ora, soprattutto facendo riferimento alla storicità dell'uso del termine *mozzarella* per indicare il prodotto di pasta filata fresca realizzata con il latte vaccino, nei territori della Murgia barese, la diatriba sembra essere superata.



Il nome "mozzarella" deriva dal termine "mozzatura", operazione che si esegue nella produzione di questo formaggio a pasta filata

LE CARATTERISTICHE

Come indicato dal disciplinare, la mozzarella di Gioia del Colle si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, di colore bianco che solo durante i mesi estivi può avere sfumature di colore paglierino scarico, a motivo del cambio di alimentazione degli animali. Al taglio, la pasta si presenta elastica (diversamente dalla Mozzarella di bufala Campana), priva di elementi di discontinuità, con una ridotta fuoriuscita di siero di colore bianco. In bocca è dolce, con una lieve nota acida, mai citrica, generalmente poco salata, che non deve presentare sensazioni amare.

L'analisi olfattiva, sia diretta che indiretta (aroma in bocca) ci regala sensazioni di latte fresco e note di burro fresco appena accennate.

La consistenza elastica e leggermente fibrosa sono caratteristiche e si mantengono tali per più giorni. Rispetto a quella di bufala, la mozzarella di Gioia del Colle è meno acida e contiene meno grassi. Il latte vaccino ha una percentuale di grasso intorno al 3,5% mentre quello bufalino può superare l'8,5%.

Anche l'intensità delle sensazioni olfattive e aromatiche è inferiore per la DOP Pugliese rispetto a quella Campana, e presenta delle note animali meno accentuate conferendo una maggiore delicatezza al prodotto. Se si confronta la struttura delle due mozzarelle, si può notare la maggiore elasticità della prima, che difficilmente tende a "pelarsi" esternamente, mentre la seconda è più spugnosa, ricca di liquido e solubile.

La Mozzarella di Gioia del Colle rappresenta pienamente la tradizione e la cultura alimentare del territorio. Nelle zone più vocate troviamo moltissimi caseifici con caratteristiche differenti, inseriti nelle masserie, piccoli caseifici di paese oppure grandi e importanti industrie artigianali, dedite alla commercializzazione in tutta Europa.

Adatta all'uso culinario per la sua fondibilità, viene utilizzata per pizze ed altre preparazioni da forno. Le paste filate fresche prodotte nella zona non si limitano alla Mozzarella DOP, ma se ne possono ricordare altre, oggi molto usate nella gastronomia, tra le quali la stracciata, costituita da straccetti di mozzarella filante con panna, o la *burrata*, una sacca di mozzarella con stracciata al suo interno. ■



L'ABBINAMENTO DI... Luisito Perazzo

Dalla Lombardia
alla Puglia

L'eterogeneità delle forme e le molteplici declinazioni all'interno di insalate, paste, lasagne, risotti, ripieni, frittore e altro ancora, fanno sì che gli abbinamenti con il vino possano essere molteplici, sebbene vada annotato come la Mozzarella Gioia del Colle DOP si collochi in una scala tattile decisamente elastica e meno umida rispetto alle sorelle dell'areale campano.

Si tratta di un formaggio che predilige un calice moderato nella struttura per trovare l'accordo con i simboli della pasta filata. Ben si sposa, quindi, con la tipicità di un vino giovane e varietale, in cui la fresca acidità si ritiene essenziale per bilanciare la tendenza dolce del boccone, così come l'apprezzabile succulenza che contempla un profilo soave del vino, coadiuvato anche da una stuzzicante sapidità.

Un primo matrimonio attinge dal comprensorio gardesano e dal terroir di Moniga: il **Garda Riesling Vasca 59 2020** di Monte Cicogna è caratterizzato da erbe, iodio e fiori bianchi che scortano gli aromi lattici, inoltre il sorso franco e salino con leggera dotazione alcolica appare funzionale alla mozzarella. Un ulteriore matrimonio vede protagonista uno spumante rosato a base di uve merlot con breve maturazione sui lieviti e dal bouquet composito di agrumi e piccoli frutti rossi con un palato schietto e croccante: **Kiki V Brut** di Cantina Tosca nel bergamasco.

Infine qualche abbinamento locale: **Apriti Cielo 2020** da uve Malvasia di Candia aromatica di Pietraventosa e ancora il **Teres 2020**, un rosato da uve primitivo di Cantina Fatalone.



Garda Riesling Vasca 59 2020
Monte Cicogna



Kiki V Brut
Cantina Tosca



Apriti Cielo 2020
Pietraventosa



Teres 2020
Cantina Fatalone