

LA MOZZARELLA DI MUCCA

DI ERASMO PASTORE
Accademico di Bari

*In Puglia è fiorente
la produzione
della mozzarella
di latte vaccino, un prodotto
che ha alle sue spalle
una storia antica
e una radicata tradizione,
anche se per l'odierna
legislazione è stata costretta
ad abbandonare il proprio
nome "storico" per assumere
quello, più anonimo,
di "fior di latte".*

La mozzarella di latte vaccino ha una sua storia spesso dimenticata. I suoi natali vanno ricercati nella arida zona orientale delle alte colline pugliesi delle Murge. Siamo a circa 350-400 m sul livello del mare. Precisamente, nel territorio del comune di Gioia del Colle, ubicato nella parte quasi centrale della direttrice Bari-Taranto.

È sede di un importante aeroporto militare, che fu base del volo su Cattaro, compiuto da D'Annunzio, di un eccezionale sito archeologico peuceto e di uno dei migliori castelli federiciani.

L'allevamento del bovino nel territorio di Gioia è coevo alla masseria (1600-1700), il caratteristico centro aziendale a cui faceva capo una "massa" (da cui masseria) di terreno, occupata dai "padroni" prima e successivamente dagli stessi im-

prenditori-proprietari. La "massa" dei terreni non era di dimensione latifondistica, ma di media estensione. Ben presto sui terreni marginali e periferici di dette masserie verranno a formarsi altre piccole aziende.

Con la masseria compare il bovino podolico, brado e rustico, che sarà adibito principalmente al lavoro e meno alla produzione di carne e latte.

Il latte, di alto tenore di grasso, veniva lavorato dai massari e dai bovani per la produzione non solo di caciocavalli e di scamorze, ma anche di mozzarelle, esclusivamente per uso dei padroni e per gli ammalati. Verso la fine dell'Ottocento, a seguito delle leggi eversive di G. Murat, diversi demani nel Mezzogiorno, e quindi anche a Gioia, verranno ripartiti e assegnati in quote ai contadini.

Mentre, nella quasi totalità dei casi, le quote assegnate ritornavano ai feudatari espropriati, a Gioia l'assegnatario non solo le ha trattenute, ma su di esse ha operato, con sacrifici che hanno del sovrumano, radicali e coraggiose trasformazioni.

Le piccole quote (di circa un tomo=65 are), una volta trasformate, saranno investite a vigneto (il classico Primitivo di Gioia).

Mentre sulle altre di maggiore estensione (oltre un ettaro) l'assegnatario preferirà trasferirsi con l'intera famiglia, ligio a una vecchia tradizione che vede il contadino gioiese legato alla sua terra, ove quasi sempre s'insedia con la intera famiglia con dimora stabile e abbastanza confortevole.

Una rara tradizione nel Sud, ove di solito il contadino ha quasi sempre preferito la discutibile attrazione della dimora nel centro abitato.



Alimentando il tanto deprecoato urbanesimo.

Nel contempo a Gioia si andranno a formare altri insediamenti sui terreni marginali e meno produttivi della masseria acquistati dai contadini a prezzi bassi e convenienti, favorendo così un processo di formazione di piccole proprietà terriere insediate da coltivatori diretti, già in atto. Processo che si accentuerà subito dopo il primo e secondo conflitto mondiale, agevolato dai noti ed efficaci interventi statali.

La famiglia insediata stabilmente comportava e comporta tuttora la soluzione del problema della ricerca di una maggiore disponibilità di lavoro e di reddito, oltre a quello derivante dalla monocultura cerealicola stagionale.

Un problema che il contadino gioiese ha saputo saggiamente risolvere, dando vita, nell'ambito aziendale, all'allevamento di bovini da latte di razza pregiata, che saprà, con la sua nota perspicacia, modellare, adattare e migliorare. Siamo verso la fine dell'Ottocento.

Un commerciante settentrionale di vini, sposato a Gioia - Giuseppe Signorelli -, interessato all'esportazione al Nord dell'ottimo vino locale - il Primitivo - molto richiesto per il "taglio" dei vini deboli, entusiasta della produzione casearia nelle masserie locali e delle nuove piccole aziende, avendo notato una evidente carenza di latte pensò di importare bovine di razza bruno-alpina dalla Valtellina.

Successivamente un altro pioniere, Clemente Milano, gestore del bar-stazione della stazione ferroviaria di Gioia, continuerà a esportare vino e a importare bovini, che utilizzerà prima in proprio, costruendo una stalla presso la villa ove abita, poco lontana dalla stazione, e producendo mozzarelle per il suo ristorante e per alimentare una singolare vendita ambulante, che svolge durante la sosta, spesso benevolmente prolungata, dei treni in transito.

Successivamente, la sempre cre-



scente richiesta di latte per far fronte alla domanda di mozzarelle, anch'essa sempre più elevata, spinse il Clemente a importare e vendere all'estero le bruno-alpine. Da questo momento, a Gioia, il binomio bruno-mozzarella risulterà una realtà vincente.

La bruno-alpina, localmente chiamata anche "svizzera", si diffonderà rapidamente, prendendo la denominazione di bruna o bruna murgiana per via di alcune modifiche morfologiche che andava subendo a vantaggio della produttività, pro-capite quasi raddoppiata.

Al punto da raggiungere prestigiosi riconoscimenti e primi premi nelle diverse mostre nazionali, oltre

a registrare una forte richiesta, come soggetto selezionato lattifero, sul mercato nazionale e nell'area mediterranea.

Il massaro per vari motivi (igienici, idrici ecc.) per la produzione dei latticini, sempre più richiesti in quantità e qualità, sarà costretto a trasferirsi nel centro abitato.

Prima sistemandosi in un modesto "sottano" (vano a piano terreno) che chiamerà "bottega", ove avverrà la lavorazione e la vendita. Successivamente sposterà la vendita in un altro locale attiguo (lo spaccio). Il complesso costituirà la latteria, che con un ulteriore ampliamento verrà a formare l'attuale caseificio.

Oggi sul mercato nazionale la mozzarella vaccina e i suoi derivati sono presenti in forte prevalenza rispetto agli altri tipi di latticini freschi. Numerosi sono i caseifici che li producono anche in campo nazionale. Quasi sempre in essi c'è la presenza del casaro gioiese.

La commercializzazione, inizialmente, venne affidata ai "mozzarellari". Un piccolo esercito di ambulanti che eserciteranno un servizio "porta a porta" con modesti mezzi di trasporto, per passare agli attuali mezzi-frigo, specie per il rifornimento a lunga distanza in campo nazionale e in alcuni Paesi europei.

Questa in sintesi la storia della mozzarella vaccina. Un eccellente prodotto, però con uno strano destino, quello di non avere ancora un preciso e regolare marchio di qualità e di origine e, diciamo, di paternità; di essere mortificato dalla miope politica della comunità europea sulle "quote latte" anche nelle zone a vocazione latte; di essere addirittura, nonostante le sue inconfutabili radici storiche, accusata di avere una denominazione impropria e abusiva; di essere costretta, per tali motivi, a variare la sua denominazione in quella di "fior di latte"; di trovare difficoltà in un saggio uso in cucina.

*See International Summary
page 78*