

VINO e TASSELLO

serie

CASERTA MOZZARELLA



MASSIMO POLPO NERIOTTI

CASERTA MOZZARELLA

1

A volte le riunioni del Soviet Supremo del Vino & Tassello sono brevi e la decisione viene presa dopo un minuto di camera di consiglio. A volte si litiga pure sul sesso degli angeli. Chi vuole darsi all'acqua minerale, chi vuole entrare in una comunità di disintossicazione, chi tenta una dieta vegetariana, chi invece vuole portare avanti con proditoria determinazione la propria battaglia contro il fuoristrada (?)

Quando la proposta giunta alla "red-line" proponeva il Casertano, il gemellaggio delle Mozzarelle di Bufala Campana con un vinello da miracoli nel deserto e le motociclette, il Soviet non ha fatto un solo minuto di riunione. È partito senza nemmeno salutare i propri cari.

Quando il lavoro chiama si molla la qualsiasi cosa e neanche si chiude la porta di casa.

A Caserta si fa endure. Ci sono le Mozzarelle più buone del globo terraqueo però si fa anche del gran endure.

Abbiamo passato un paio di giorni in moto, faticando per trovare un bel ritmo sempre spezzato da proposte gastronomiche. Ce l'abbiamo fatta, abbiamo "pericolato" anche le loro zone, siamo stati accolti da endureisti campani che ci hanno scorrazzato per sentieri e caseifici. Ci hanno fatto assaporare posti come "Il Boschetto della Regina"...ehm..., La Vaccheria, un sottobosco oscuro, antica passeggiata dei Borbone. Senza dimenticare " 'O Casino del Re".

Tra pietraie e pasta filata, sentieri di montagna e Pettola farcita (ne parliamo in un box apposito), ce la siamo cavata ma il colesterolo s'è preso un'impennata preoccupante. Chissenefrega! Da domani solo zucchini bolliti, consigliati dal nostro Mariolino Ciaccia che, causa paternità, è diventato vegetariano.

Abbiamo capito una cosa. Ogni regione porta nei propri meandri il paradiso e l'inferno dell'endurista. Anche qui si può arrivare alle mulattiere amare, come la "Ve pare 'o caso?" quelle che ti scaldano le mani e gira e rigira, capace che arrivi nel Matese. Altro luogo che dovremo visitare prima o poi.

Alla Mozzarella di Bufala bisognerebbe dedicare uno "Speciale" di quaranta pagine.

Ci sono troppe cose da raccontare e da mostrare.

Lo stesso vale per la Pizza Vera. Così la chiamano da queste parti la Margherita con Bufala e pomodorini freschi. Altro pianeta. Al nord nemmeno ce la sogniamo, noi siamo

abituati alla mozzarella di cartone. Ma ci vorrebbero altre pagine per descrivere i posti, le Vigne Borboniche, le montagne alle spalle del mare che sono praticamente deserte e profumate dalle ginestre che in questi giorni sembrano nuvole di farfalle gialle.

Da queste parti, ma ormai sembra diventare un carattere comune a tutti i posti che abbiamo visto, i percorsi abbondano e sono diversi. Si divertono tutti. L'unico vero problema è che se si arriva qui poi ci si vuole rimanere.

Abbiamo assaggiato le pietraie, quelle croccanti, quelle che appaiono innocenti all'inizio per poi svelare il loro pregio dopo. Ma se ci si ferma a metà, anche solo per il panorama, per ripartire ci si deve improvvisare equilibristi della frizione, convincere la ruota posteriore ad attaccarsi al nulla usando un filo di gas e le chiappe che mollano e stringono a seconda della necessità.

Adesso dobbiamo proprio andare. Il trenino della salute sta per partire, abbiamo preso una vera pausa disintossicante. Tre giorni, eh!

“...Gruppo disintossicazione ayurvedica, in carrrozzaaaaa!”

BOX MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA.

L'abbiamo vista nascere nel Caseificio Leuci.

Il Signor Franco e i suoi figli Fedele e Germano ci hanno accolto e mostrato la creazione delle “Mozze”. Ora, si

dovrebbero sprecare i superlativi, le iperboli, le paraboliche del gusto e tutto il resto. Cerchiamo di rimanere calmi.

All'inizio della nostra degustazione hanno dovuto chiamare i pompieri e staccarci dal banco delle Mozzarelle con la forza degli idranti antisommossa. Pietoso. Abbiamo già chiesto scusa.

Le abbiamo assaggiate ancora calde, appena nate, meravigliose e pericolose. Da calde si devono mordere a piccoli pezzi perché si dilatano velocissime in bocca. Uno strano “blob” di delizia che si insinua dappertutto. Si rischia seriamente il soffocamento!

Il caseificio Leuci crea Mozzarelle di Bufala dal 1898, e si vede. Lavorano la pasta filata come se non avessero mai fatto altro nella loro vita. E' un'arte che si avvicina molto alla potenza di uno scultore. Le più grosse arrivano a pesare 1300 grammi.

Abbiamo avuto il privilegio di morderle fresche, pescate dalla salamoia mentre, schiacciate sotto i denti, spruzzano latte da ogni parte.

Le Mozze vengono fatte tutte a mano, una per una. Noi del nord, senza questa mozzarella, viviamo tristi. Poi arriviamo quaggiù e troviamo il sorriso.

BOX VINO.

Pallagrello Bianco. “ ‘U Pallarell”, era il vino del re Ferdinando IV di Borbone. Il vitigno ha origini antichissime e la provenienza probabile è greca. E' il vino che si trova a

sposare in matrimonio d'amore le Mozzarelle di Bufala. Noi ci abbiamo sentito l'albicocca, la ginestra fiorita, i frutti a polpa bianca come le pesche di vigna. Un morso di Mozza che spruzza latte e un sorsino di "Pallarell". Poi si può anche morire. Felici.

Oppure, per sopravvivere, gli si mette a fianco un piatto di spaghetti coi gamberi e le vongole.

BOX PETTOLA FARCITA.

Un'altra opera d'arte del Caseificio Leuci. Si tratta di una sfoglia di pasta filata larga quanto e più di una pizza. Spessa come un pizza. Viene arricchita con fette di Prosciutto Crudo, rucola, pomodorini conditi, basilico, tonno, e tutto quello che la fame e la fantasia del momento invoca. Cipolla a fette, acciughe, capperi, origano. La Pettola viene arrotolata e servita fresca a fette. Ce l'hanno proposta alle 11,30 della mattina. Non sapevano cosa stavano facendo. l'abbiamo sbranata. Ancora adesso, scrivendone le ghiandole salivari si mettono in moto. Appunto.

BOX PILOTI DI ZONA

Un paio di nomi importanti.

Tommaso Consales di Piè di Monte Matese corre nell'Italiano Enduro. Manetta di alto valore. Si piazza secondo o terzo con facilità. Team Pianetamoto.

Poi c'è il noto Paolo Sforza vincitore dell'Italiano Motorally 2005 su Honda XR 400.

Va molto forte ma russa come una bestia. Invincibile di giorno, Inavvicinabile di notte.

BOX INDIRIZZI UTILI.

Caseificio Franco Leuci. Via Nazionale Appia, 136/138
81022 Casagiove (CE)

Tel. 0823.469400 Spediscono in tutta Italia.

Hotel Caserta Vecchia. Via Tiglio Caserta Vecchia, Tel.
0823.371158

www.hotelcaserta-antica.it

Meccanico/Motoclub Pianetamoto, S.S. Dir. Nord 81011
Alife (CE) Tel. 0823.787170

www.pianetamoto.com pianetamoto@pianetamoto

www.pianetamotoricambi.com

M.C. Caserta, Via dei Passionisti, Caserta. Informazioni al
336 755076 Lucio Romandino.

www.motowebcaserta.it

IN COPERTINA

Photographic Print: Mozzarella with Basil in
Ladle Poster by Marc O. Finley : 24x18in