

La vera mozzarella di bufala? Si fa a Pogliano

[Elena Gaiardoni](#) - Mer, 05/09/2012 - 07:35

Il «curatino» emigrante si chiama Angelo. Incipit da racconto romantico questo della storia di cinque ragazzi napoletani da generazioni, che hanno deciso di emigrare dal Golfo per impiantarsi alle porte di Milano, a Pogliano Milanese, per produrre con puro latte di bufale di Sant'Ambrogio l'autentica mozzarella. «Si chiamano Lorenzo, Angelo, Ciro Nuvoletta; Giorgio e Giuseppe Sella. Hanno dai 17 ai 21 anni» dicono Giovanni Nuvoletta e Fausto Covino gli «adulti» che li hanno seguiti nell'apertura di «AMOzzarella», un caseificio di duecento metri quadrati dietro una vetrata di una pizzeria-ristorante che fa quattrocento coperti a sera in due turni e non ha mai chiuso un giorno dello scorso agosto. Chi è il «curatino»? «E' il mastro artigiano della mozzarella - spiega Angelo, otto ore di lavoro al giorno e studente universitario di Scienze politiche -. Ho iniziato nella azienda agricola di famiglia che ero bambino. Una passione vera. E' sempre magico il momento in cui con l'indice e il pollice «mozzi», da cui il nome mozzarella, l'impasto per dar vita a un'arancia lattiginosa». Quando esplose la cagnara per le quote latte, qualche anno fa, molti allevatori milanesi abbandonarono le mucche e comperarono bufale, senza conoscere il potenziale di un latte che costa un euro e cinquanta al litro contro i quaranta centesimi di quello di mucca. I «curatini» emigranti pensarono: perché far fare tanti chilometri alle mozzarelle per arrivare a Milano, quando invece sulle tavole meneghine possono sbarcare fresche di poche ore? «Per un chilo di impasto ci vogliono dai quattro ai cinque litri. Inizio il lavoro intorno alle venti dietro la vetrata, in modo che tutti i clienti possano vedere nascere il prodotto che poi gusteranno sulla pizza o da solo» continua Angelo. Lorenzo, 21 anni, sta alla cassa del locale sempre con un libro in mano. Lo chiamano «l'intellettuale», questo ragazzo che non si vergogna di fare il cassiere e il supervisore di un ristorante e studia Giurisprudenza. Giorgio Sella, di anni 22, cura i rapporti con i clienti e la distribuzione. «Per ora ci muoviamo solo su Milano. Sono molti i ristoranti del centro che richiedono il nostro prodotto, tra i quali anche la Cascina Cuccagna.

Ho lasciato Napoli con nostalgia? Sì, ma riconosco che qui ci si muove bene. Ci sono molte opportunità; con correttezza di rapporti e soprattutto qualità del prodotto la crisi si combatte» commenta. Giuseppe è l'incaricato della selezione del latte: va a ritirarlo il mattino a Trucazzano e Carisate d'Adda. Ciro aiuta Angelo nella preparazione, dalla pastorizzazione della materia prima a trentasei gradi, all'aggiunta del siero innesto, la madre creatrice della pasta, alla filatura, che è la parte più difficile e consiste nella tritatura a pezzetti, fino alla cottura a novantasei gradi. Intorno a loro lavorano una ventina di persone, tra il caseificio e il ristorante, dal pizzaiolo Claudio Barretta, discendente da quel Raffaele Esposito che creò la Margherita, al cameriere Marco, l'attrazione del locale. Tutti napoletani, a parte un milanese. Tutti maschi.