del settore
ristorazione, bar
e alberghiero

OK bar

IL BAGNO NEI LOCALI,
LE IDEE DI TERRI PECORA

COME SI COMUNICA UN HOTEL

IL CAFFÈ NEI BAR ITALIANI
(SECONDA PARTE)

AL BOMBAY SAPPHIRE DESIGNER
GLASS COMPETITION

DOVE E COME IL WEB
ENTRA NEI BAR

CON IL PATROCINIO DI:

CONFESERCENTI

FIPET

Rivista trimestrale di cultura e tecnica del settore bar, ristorazione e alberghiero
Registrazione tribunale di Milano 695-10/11/2002
Numero 9 - Copia singola 19 euro - Abbonamenti annuali 67 euro

Tenuta Vannulo:

Il perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione nell'arte dell'eccellente mozzarella di bufala... e non solo

di Novella Talamo

Distese di verde e di azzurro a perdita d'occhio, il profumo dell'erba e del sole, il piacere unico del contatto con la natura, la bellissima villa padronale rustica del '700 dal colore rosso pompeiano: queste sono solo alcune delle caratteristiche che, a primo impatto, colpiscono della tenuta Vannulo situata nella piana di Paestum. In quest'area, un tempo una delle più fiorenti colonie della Magna Grecia la cui bellezza rapì, tra i tanti, Wolfgang Goethe e la cultura gastronomica si intreccia indissolubilmente con il fascino della storia.

Francesco Marino ci fa da Cicerone con grande professionalità, competenza e cortesia nel corso di un viaggio speciale attraverso quest'azienda che a buon ragione può essere considerata un punto di eccellenza e di assoluta avanguardia nel campo della trasformazione casearia.

Nata agli inizi del '900 e inizialmente rivolta solo all'allevamento delle bufale, nel 1988 l'azienda di Antonio Palmieri diviene anche caseificio e nel 2001 nasce l'annessa yogurteria, risultato di un percorso di laboriosa e attenta sperimentazione di soluzioni innovative ed estremamente originali sia in termini di tecniche di produzione che di prodotti finali.

Al fine di garantire il massimo livello di qualità possibile, nel caseificio viene trasformato solo

SEGUE»

il latte proveniente dalla stalla aziendale in cui si trovano circa 300 bufale adulte ognuna delle quali è identificata da un nome proprio come ad esempio Primo Amore, Curr' Curr' (espressione in dialetto napoletano che significa "corri corri"), Carciofo o Divano.

Per conferire al latte il giusto aroma questi animali maestosi e misteriosi, che tra l'altro hanno il privilegio di godere di magnifiche stalle ipertecnologiche dotate di materassini, piscina, docce vaporizzatrici e spazzole, sono alimentati con almeno 25 kg di erba fresca ogni giorno.

Dopo aver filtrato il latte per eliminare tutte le eventuali impurità, viene lavorato crudo per garantire quel sapore particolare alla mozzarella. Non lo si pastorizza, infatti, in quanto i controlli sanitari effettuati sugli animali, le regolate condizioni igieniche e l'alimentazione controllata assicurano l'assenza nel latte di eventuali germi patogeni (l'allevamento è indenne da brucellosi e tubercolosi).

Dopo aver portato il latte a circa 36-38°C si aggiunge il caglio e si ottiene la cagliata. Questa viene lasciata acidificare sotto siero per almeno 4 ore e quando è pronta viene tritata in un'apposita apparecchiatura e messa nell'acqua a 100°C (filatura), dopo di che si ha la mozzatura che consiste nello stringere la pasta tra il dito pollice e l'indice, ottenendo i pezzi della grandezza desiderata, e infine la salatura. Tutte queste operazioni sono compiute esclusivamente a mano, affidate all'abilità ed esperienza dei maestri casari, non è usato alcun macchinario in quanto è cruciale la manualità, la sensibilità che si ha nel corso della lavorazione.

Proprio accanto alla produzione si trova il punto vendita per questo si ha un passaggio diretto, senza nessuna intermediazione, dal produttore al consumatore.

Per quanto riguarda la conservazione questa dipende dalla qualità della materia prima e dalla lavorazione. Generalmente la mozzarella si conserva nel liquido di governo costituito da acqua di filatura, sale e siero acido diluito, per 3-4 giorni ad una temperatura di 10-15°C senza perdere le sue caratteristiche anche se

essendo un prodotto fresco, è consigliabile consumarla nel minor tempo possibile.

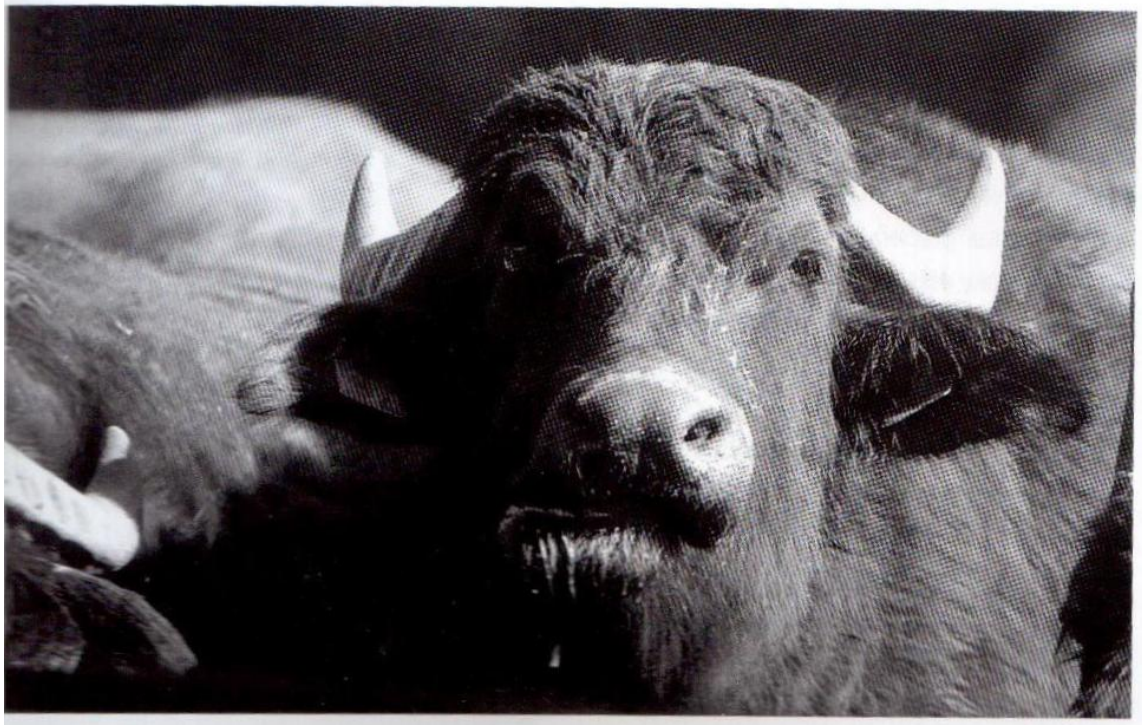
La produzione Vannulo non si ferma alla mozzarella, offre al cliente una variegata gamma di prodotti che spazia dai bocconcini alle aversane, alle trecce e treccine, alle provole affumicate, scamorze, ricotte salate, al formaggio fresco, ai cardinali e al burro per culminare in vere e proprie specialità, delizie del palato davvero uniche nel loro genere, nate dopo lunghe e pazienti ricerche e sperimentazioni: gli yogurt, i gelati e i budini.

Lo yogurt, confezionato in barattoli di vetro tutti etichettati a mano, è prodotto esclusivamente con latte aziendale e non vede l'aggiunta di zucchero, poiché il latte bufalino ha già di per sé un sapore dolce e un PH che varia tra il 6,6-6,8: pertanto per dolcificare lo yogurt basta già solo il fruttosio contenuto nella frutta la cui purea, proveniente esclusivamente da agricoltura biologica, controllata e certificata, è fornita dalla Menz & Gasser (ex Hero Italia). Lo yogurt viene proposto in ben sette varianti: bianco, a volte servito con marmellata di mandarinetti cinesi, sempre di produzione propria, perché è l'unico senza zucchero, al malto d'orzo (è l'unico a cui è aggiunto zucchero di canna), all'albicocca, alla fragola, ai mirtilli, alla banana e al cioccolato bianco.

Intorno al 2002 l'estro creativo e la passione, accompagnata da diversi studi e prove, hanno consentito di ottenere la ricetta definitiva del budino sia sul processo di preparazione che ai gusti da proporre. Oggi si può scegliere, infatti, tra il budino al cioccolato bianco, al latte, fondente e al cioccolato bianco e caffè.

Le straordinarie novità non finiscono qui...un'altra punta di diamante della produzione Vannulo consiste nel gelato.

Questo, prodotto esclusivamente con latte di bufala, è ottenuto senza l'uso di addensanti e stabilizzanti tradizionali. Si possono gustare gelati a fior di latte (base con bianco d'uovo e



SEGUE»

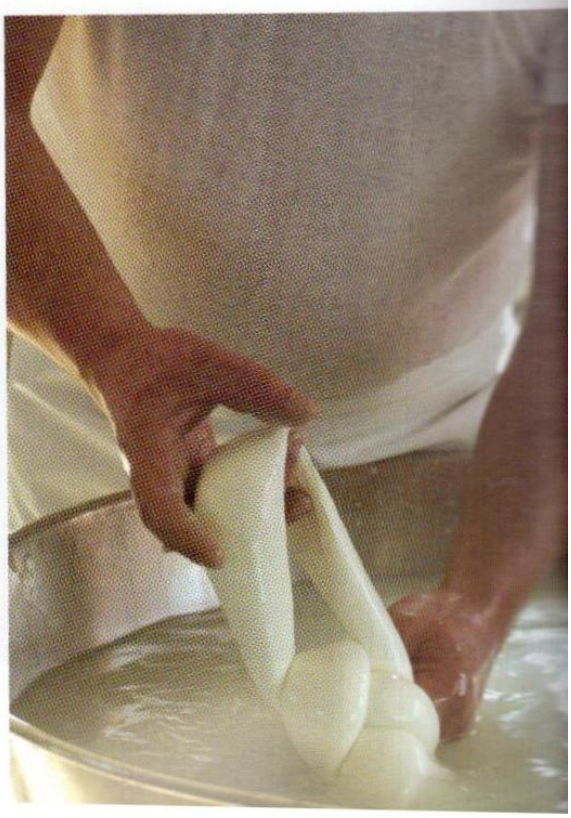
ottenere è limitata: in questo caso la piccola quantità è sinonimo di alta qualità. Per questo motivo la vendita del prodotto è effettuata solo al dettaglio e in azienda, in modo tale da controllarne la qualità in tutte le fasi del passaggio produttore-consumatore e mantenere un costante rapporto con i clienti.

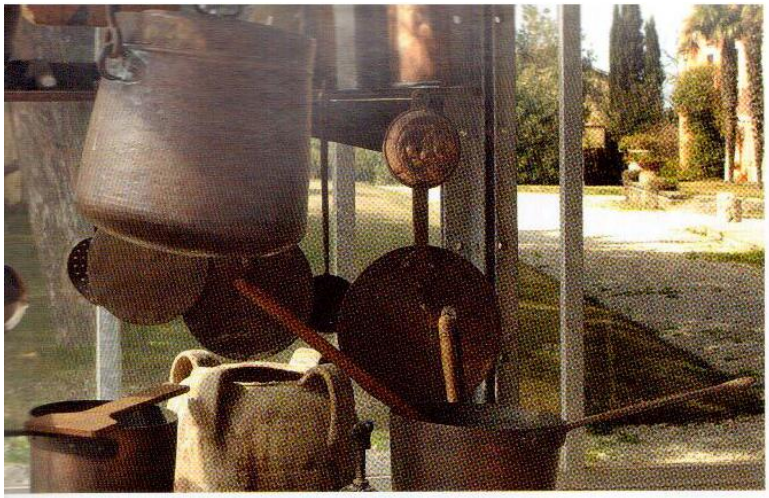
Tuttavia, garantire un prodotto di qualità vuol dire anche sperimentare soluzioni tecniche innovative nell'assoluto rispetto dell'ambiente, realizzando in tal modo un perfetto connubio tra natura e tecnologia. Ad esempio, la vitellaia ha un'allattatrice computerizzata e nel prossimo futuro saranno create stalle dove le bufale si mungeranno da sole, dove tutto sarà automatizzato. Per rendere operativa questa nuova metodologia manca ancora solo il robot che si sperimenterà proprio in azienda.

Dal gennaio 1996 c'è stata la conversione dalla produzione tradizionale a quella biologica e i prodotti sono certificati anche da parte dell'I.C.E.A. (Istituto Certificazione Etica e

vanillina), nocciola (base con rosso d'uovo), caffè (metà base col rosso d'uovo, metà con bianco, con aggiunta di nescafè liofilizzato e qualche chicco di caffè), cioccolato (la base è del tutto diversa ed è fatta con uova intere), limone (non si prepara la base ma il gelato è preparato solo con latte freddo, spremuta di limone e zucchero) e sorbetti agli agrumi (è fatto senza latte, sostanzialmente è una spremuta di arance, limoni e mandarini con zucchero e bianco d'uovo).

Cosa permette di garantire un prodotto di tale eccellenza? Prima di tutto, la ricerca costante e continua della qualità come obiettivo primario della politica aziendale. Si trasforma in sede solo ed esclusivamente il latte aziendale e perciò la quantità di prodotto che è possibile





Ambientale). Ciò testimonia il possesso di diversi requisiti tra cui l'osservanza di particolari restrizioni per quanto riguarda la lavorazione dei campi, produzione e trasformazione, acquisti di materie prime, vendita del prodotto. La superficie aziendale, inizialmente di circa 90 ettari, è stata ampliata per poter permettere un giusto equilibrio tra animali allevati e superfici coltivate. Si varia la dieta degli animali affinché sia, quanto più è possibile, bilanciata, si curano gli animali esclusivamente con rimedi omeopatici e inoltre è vietato l'uso di integratori vitaminici di origine non naturale.

Il prodotto biologico dà garanzia sia del benessere degli animali che dall'assenza totale di residui chimici. Per la concimazione dei terreni poi non si usano prodotti chimici di sintesi, diserbanti o pesticidi.

Le mosche vengono eliminate attraverso trappole con ferormoni e le loro larve attraverso l'utilizzo di utili insetti chiamati imenotteri.

"I fattori di successo - ci spiega Francesco Marino - sono la qualità, l'igiene, quindi anche la pulizia dell'ambiente, il rapporto diretto con la clientela e la cortesia di chi è deputato al contatto col pubblico".

Nella tenuta si promuovono anche altre interessanti attività come le visite guidate che consentono ai 7000 visitatori l'anno (molto differenziati, si va dalla scolaresca a persone provenienti dal Tibet, dagli Stati Uniti e dalla Germania...) di vedere da vicino le bufale, le stalle, il moderno impianto di mungitura e di assistere alla lavorazione della mozzarella seguita dalla degustazione dei prodotti.

Inoltre, vi è una sala che periodicamente ospita incontri politici, culturali (proprio qui Dacia Maraini ha presentato il suo romanzo "Buio"), concerti, mostre di pittura e il museo permanente della civiltà contadina che comprende una raccolta a 360° di attrezzi e utensili della vita di casa, dei campi e dell'artigianato.

Alla tenuta Vannulo si guarda ancora avanti, ancora oltre. Diversi sono i progetti in fase di maturazione. Nel prossimo futuro verranno aperte una pelletteria, una macelleria e un bed & breakfast con due suite. Nella pelletteria gli artigiani sono già al lavoro per creare una collezione di prodotti di pelle unici tra cui portalegna che diventano veri e propri oggetti d'arredo o borse a forma di sella e portapenne a forma di cestelli per la ricotta che diventano creazioni esclusive di design. La cura per i dettagli è fondamentale anche da un punto di vista dell'immagine: le buste, infatti, progettate da uno studio grafico, presentano su ognuno dei lati la fotografia di una bufala in primo piano con nome ed età.

Allora quali sono i possibili sviluppi di questo comparto? "Il settore bufalino ha prospettive enormi, è in forte crescita - sostiene Marino - si pensi che ho avuto ospiti dall'America e dal Canada interessati ad esso. L'importante è non perdere di vista la qualità, bisogna assolu-

SEGUE»

tamente mantenerla. Proprio alla luce di questa grande potenzialità abbiamo puntato molto sui giovani i quali si mostrano molto propensi a intraprendere questo tipo di attività. All'università di Portici, ad esempio, molti studenti delle facoltà di agraria e medicina veterinaria sono proiettati verso la trasformazione casearia.

A questo proposito si pensi che per la prima volta le bufale hanno superato le mucche, considerando che nel dopoguerra in Italia le bufale erano solo 12.000 mentre oggi ne esistono ben 300.000 capi". ■

TENUTA VANNULO
Azienda Agricola Biologica Antonio Palmieri
Via G. Galilei, 10 (Contrada Vannulo)
84040 Capaccio Scalo (Sa)
Tel.: 0828/724765 Fax: 0828/725245
www.vannulo.it a.palmieri@vannulo.it

YOGURT — RICETTA

1. **Pastorizzazione** - Il latte è introdotto in un particolare dispositivo, detto maturatore, dove avviene il processo di pastorizzazione, andando a riscaldare fino alla temperatura di 85-90°C per un tempo di circa 30 secondi;
2. **Aggiunta dei fermenti lattici** - Il latte viene raffreddato fino alla temperatura di inoculo del fermento. Raggiunta tale temperatura, che è di circa 42°C, vengono aggiunti manualmente i fermenti lattici;
3. **Fermentazione** - Si agita il tutto per favorire una buona miscelazione del latte col fermento, lasciando poi fermentare il tutto fino al raggiungimento del giusto grado di acidificazione, ossia PH 4,7-4,8, e ciò avviene dopo circa 11 ore dall'inoculo;
4. **Raffreddamento** - Fatto ciò si procede al raffreddamento dello yogurt;
5. **Confezionamento** - Questa operazione viene eseguita mediante una macchina automatica di riempimento dei vasetti in vetro. Su tale impianto avviene innanzitutto la sterilizzazione dei vasetti prima tramite una apparecchiatura detta soffiatrice, che getta sugli stessi soffi di vapore ad alta temperatura, e poi tali vasetti, che viaggiano su un apposito nastro trasportatore, vengono bombardati con raggi ultravioletti. Dopo la sterilizzazione i vasetti vengono riempiti e successivamente chiusi con capsule tipo "twist off". Durante il confezionamento si può introdurre frutta per l'aromatizzazione dello yogurt. Una volta confezionato è subito immesso nella cella frigorifera dove è raggiunta la temperatura ottimale per la sua conservazione, cioè 4°C.

BUDINO — RICETTA

1. **Si porta** il latte ad alta temperatura la quale varia a seconda del gusto che si vuole ottenere;
2. **Si aggiunge** il cioccolato e l'addensante (che non viene aggiunto solo nel fondente). L'addensante utilizzato si chiama pectina, è del tutto naturale, è ricavato dalle alghe marine.

GELATO — RICETTA

1. **Preparazione** della base costituita da latte e zucchero a cui, a seconda del gusto che vogliamo ottenere, viene aggiunto bianco o rosso d'uovo. Si agitano gli ingredienti (latte e zucchero) e si portano alla temperatura di 50°C, poi si raggiunge la temperatura di pastorizzazione (85°C), che viene mantenuta per qualche secondo, e successivamente si agita e si raffredda il tutto fino alla temperatura di 4°C.
2. **Aromatizzazione della base** - Alla base si aggiunge la frutta a seconda del gusto previsto, miscelando poi il tutto in una apposita macchina, detta mantecatore.

Le basi e i procedimenti variano a seconda del gusto che si vuole ottenere: ad esempio per il gelato al gusto di cioccolato e per quello allo yogurt l'aggiunta dell'ingrediente è fatta prima della pastorizzazione e del successivo raffreddamento.