Tutte le strade portano… alla Mozzarella

Tommaso Cartia (May 24, 2016)

Il 17 ed il 18 Maggio l' "LSDM – Le strade della mozzarella", il grande incontro internazionale di cucina, con sede in Campania, che ospita ogni anno chef provenienti da tutta Europa, è sbarcato a New York per raccogliere gli amanti della cucina italiana e gli addetti ai lavori dell'industria gastronomica.

Al crocevia tra tradizione e modernità, l' "LSDM – Le strade della mozzarella", ha portato all'attenzione del pubblico newyorchese e dei professionisti del settore l'eccellenza dei grandi chef e dei migliori prodotti italiani di primissima qualità.

E' stato un interessante e stimolante incontro tra i migliori ristoratori italiani di New York ed alcune delle nuove e più promettenti realtà del panorama gastronomico del Sud Italia pronte per un salto di qualità internazionale.

La prima giornata dell'evento ha avuto luogo presso il prestigioso "Agnelli showroom" nel Flatiron district, la sede centrale di "Agnelli USA", la compagnia di "Pentole Agnelli", in collaborazione con "L'Associazione Italiana Chef di New York" (AICNY), e la partecipazione del suo presidente, Massimo Carbone, e del noto professore in Food Studies, Fabio Parasecoli.

Protagonisti dell'incontro sono stati importanti chef come Massimo Bebber, ristorante Le cirque – NY; Pasquale Cozzolino, Ribalta – NY; Gaetano Torrente, Burro e Alici – Erbusco (Italia); Alfonso Pepe, Pasticceria Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino (Italia).

Questi artisti della cucina hanno mostrato tutta la loro abilità culinaria preparando dal vivo alcuni tra i piatti più ricercati dei loro menù, dai primi ai dolci. Regina incontrastata è stata la famosa Mozzarella di Bufala in tutti i suoi possibili e variegati impieghi, nelle ricette di pasta come in una variante del Babà (il tradizionale dolce napoletano imbevuto di liquore, di solito rum o limoncello), in questo caso preparato con un riempimento di mozzarella.

La deliziosa mozzarella è stata fornita da "Mandara S.p.A", una compagnia con sede a Mondragone (Campania), un business di famiglia che si tramanda da generazioni.

I rappresentati della compagnia hanno spiegato la particolare tecnica di fermentazione della loro mozzarella come tutti gli altri rappresentati dei prodotti utilizzati nelle ricette e sponsorizzati.

Tra tradizioni, racconti ed aneddoti di famiglia, i prodotti sono stati presentati anche in tutte quelle particolarità tecniche che li hanno resi così competitivi sul mercato internazionale.

Parte centrale ed importante è stata la possibilità di poter degustare i vari prodotti accompagnati da un buon bicchiere di vino o provando il vero caffè espresso napoletano. Questo ha reso l'evento ancora più interattivo, 'sveglio' e conviviale.

Tra i relatori della giornata è intervenuto Rosario Procino – ristoratore napoletano e co-fondatore della pizzeria newyorchese Ribalta. Procino ha parlato del caffè napoletano e della sua storia. È noto che il chicco di caffè proviene dalle regioni più tropicali del mondo, ma il suo sviluppo artigianale è avvenuto in Italia e particolarmente a Napoli grazie alla vivace attività portuale della città.
Presso il suo porto pprodavano navi ricche di diversi tipi di caffè che sono poi nel corso della storia stati mischiati per ottenere la particolare miscela aromatica del caffè che oggi conosciamo. Ha spiegato Procino.

L'autentico sapore del caffè napoletano non è però dovuto solo alla qualità del chicco, ma anche al tempo e alla tecnica di preparazione, nonché alla caffettiera utilizzata per preparalo.

La Cuccuma napoletana è la caffettiera da utilizzare per preparare il vero caffè espresso italiano. La caffettiera è costituita dal becco e da due parti fondamentali divise in due dal filtro. Quando la caffettiera è in ebollizione ed il vapore inizia ad uscire deve essere spenta immediatamente. In questo modo l'acqua passa piano piano dall'alto alla base della Cuccuma. Per meglio preservare l'aroma del caffè, la tradizione napoletana consiglia anche di utilizzare il cosiddetto coppettiello, un pezzo di carta che deve essere apposto sopra il becco della caffettiera in attesa di servire il caffè.

Dopo la presentazione del caffè è stato il turno dell'olio extra vergine di oliva. La compagnia di produzione di olio "Frantoio Muraglia" era presente con uno dei suoi rappresentanti, l'elegante Savino Muraglia che ha fatto un excursus sulle qualità e le sfumature dell'olio d'oliva introducendo anche le sue colorate bottiglie in ceramica con cui la compagnia ha scelto di brandizzare il proprio prodotto. Muraglia ha coinvolto i maestri ceramisti pugliesi nella creazione di questi orci dipinti a mano che non sono solo dei perfetti contenitori per preservare le caratteristiche chimiche dell'olio ma anche degli eleganti pezzi da collezione.

Un altro importante momento della giornata è stato la presentazione del Pastificio Di Martino di Gragnano, la cui pasta artigianale è diventata uno dei brand più riconoscibili e famosi a livello internazionale ed in particolare a New York.

Il professore Parasecoli è intervenuto raccontando la storia dell'origine della pasta e rispondendo alla controverso quesito: la pasta è stata inventata in Italia o in Cina?

"la leggenda vuole che quando Marco Polo tornò dal suo viaggio in Cina importò la pasta, ma questo non è vero. La pasta esisteva già in Italia al tempo del viaggio di Marco Polo, ci sono infatti diversi testi ed immagini che lo confermano. C'erano già dei centri in Italia famosi per la pasta, come l'area

di Gragnano vicino a Napoli ma anche a Firenze, a Genova, in Sicilia", spiega il professore.

"qualcosa che assomiglia alla pasta ma è un prodotto completamente diverso era stato prodotto sì in Cina, ma gli ingredienti sono molto diversi. I noodles prodotti nella parte nord della Cina sono ricavati dal grano tenero non dal grano duro che è essenziale nella pasta italiana. In Cina si può trovare della pasta composta con della farina, farina di riso o con dell'accumulo di grano utilizzato per esempio per produrre i vermicelli trasparenti. La pasta asiatica è una pasta stirata, soffice ed elastica la cui unica forma che gli si può dare è appunto quella lunga e stirata. Per ricavare invece la pasta dal grano duro c'è bisogno di una macchina che estrude il grano duro, impossibile da mischiare a mano perché troppo duro. Grazie a questa particolarità è possibile ricavare le varie dimensioni ed i vari tipi di pasta italiana, come le penne o le lasagne, le orecchiette.

Mentre la prima giornata è stata incentrata perlopiù sulla pasta, la seconda è stata tutta dedicata alla preparazione della pizza in collaborazione con "Antico Molino Caputo", noto produttore di farina attivo dal 1924 ed ancora legato all'antico molino di famiglia napoletano. Altro sponsor della giornata è stato "Orlando Food Sales", una compagnia di distribuzione in tutta America di prodotti italiani di alta qualità. Moderatore dell'evento il famoso giornalista e gastronomo italiano Luciano Pignataro.

Alcuni tra i più qualificati maestri pizzaioli del settore hanno cucinato dal vivo il loro piatto forte presso la suggestiva location di Neapolitan Express, una pizzeria ed una compagnia che fa servizio di fast-food a domicilio. La compagnia ha però scelto un modo innovativo per interpretare il classico fast-food americano, è infatti una ditta eco-friendly sponsorizzata dalla Clean Energy Fuels. Il loro unico forno a vista, manifatturato in Italia, può raggiungere i 900 gradi con zero emissioni, ed è il segreto dell'autenticità e della qualità della loro pizza napoletana.

I pizzaioli Giulio Adriani, Neapolitan Express – NY; Michele d'Amelio, A mano – NY; Giorgia Caporuscio, Kestè – NY; Francesco e Salvatore Salvo, Salvo pizzeria – Napoli (Italia); Franco Pepe, Pepe in Grani, - Caiazzo, Caserta (Italia) e John Arena, Metro Pizza – Las Vegas, hanno proposto la loro personale interpretazione della classica pizza Margherita Napoletana e della classica pizza di tradizione US.
Coccolata dalla serata Giorgia Caporuscio, la pizzaiola che con la scuola della pizza sta conquistando gli Stati Uniti invitando tantissime ragazze come lei ad intraprendere un lavoro così poco - o per niente - diffuso tra le deonne.

L'evento si è chiuso sulla dolce nota della zeppola, il dolce della tradizione friggitrice napoletano ricoperto di zucchero. Averlo tra i denti ha fatto capire a tutti, cosa può diventare un dolce così popolare e di strada. Preparata così leggera e friabile è un vera vera proposta per alta cucina.

Al crocevia de "Le strade della mozzarella", la storia della gastronomia italiana incontra così le nuove generazioni di chef pronti a far conoscere la tradizione della nostra cucina e dei nostri prodotti ad un pubblico sempre più vasto ed internazionale, adattando quella millenaria tradizione ai moderni standard dei servizi di ristorazione di lusso.

Come ben spiega infatti Salvatore Salvo, maestro pizzaiolo della pizzeria Salvo: "io e mio fratello siamo due generazioni cresciute con le tecniche di preparazione della pizza e di attenzione e cura del territorio che nostro padre ci ha trasferito e che è si stanno un po' dimenticando oggi nel mondo della pizzeria napoletana. Oggi noi lavoriamo su tutti gli aspetti del far pizza. Certo una buona pizza è l'ingrediente necessario e fondamentale di una grande pizzeria, ma non soltanto. L'attenzione per l'alta qualità del servizio e oggi cruciale. L' "LSDM", celebrando l'oro bianco della Campania (la mozzarella), è diventato non solo uno dei più importanti eventi della gastronomia italiana ma anche uno di quelli che dà lustro e grande valore al nostro territorio e alle sue primizie."

portano-alla-mozzarella

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/stradedellamozzarella1464095178jpg