

Consorzio Terra di San Marino

Caciotta, stracchino, casatella e 'nuvoletta': con questi formaggi la Centrale del Latte cala il poker sulla ruota della cucina locale

Dietro ai detti popolari si cela sempre una grande verità: "La bocca non è stracca (stanca) se non sa di vacca".

Vacca declinata però, poiché dal latte si ricavano moltissimi prodotti di qualità, buoni sia come ingredienti di cucina che come prodotti finiti, pronti al consumo.

Il formaggio recita in questo, sulle tavole del territorio, un ruolo di primissimo piano: ottimo come chiusura di pasto, si presta a farsi accompagnare dalla piadina locale e dalla rucola, dal miele e dalle... fave.

"In maggio - racconta Paolo Musci, Direttore della Centrale del Latte della Repubblica di San Marino - questo legume entra sulle tavole dei sammarinesi, che lo accompagnano con tanta caciotta fresca. In altri periodi dell'anno produciamo anche caciotte più stagionate come il 'fossa' o quelle avvolte nelle foglie di noce: hanno una pasta più dura, e il sapore 'particolare', più deciso, che si ottiene dall'utilizzo di cagli diversi. Un abbinamento 'storico', che ancora oggi



piace molto".

Ogni anno la Centrale produce più di 60 mila chili di formaggio 'fresco', ovvero che matura - a seconda della tipologia - da un minimo di 6 ore a un massimo di 10 giorni.

"Oltre alla caciotta - prosegue il Direttore -, dal nostro caseificio 'escono' anche lo stracchino, la casatella ed un 'primo sale', chia-

mato nuvoletta'. Abbiamo anche la ricotta, che non è considerata un 'formaggio' a tutti gli effetti, ma più un ingrediente di cucina e pasticceria (dalle torte al cioccolato al ripieno della pasta fatta in casa, ndr)".

Tutti i formaggi prodotti dalla Centrale hanno un fondamentale comune denominatore: la loro anima è soltanto sammarinese,

ed è scrupolosamente disciplinata dal Consorzio Terra di San Marino che, partendo dall'alimentazione delle mucche, con divieto dell'utilizzo di OGM (Organismi Geneticamente Modificati, ndr), arriva fino al prodotto finito - i formaggi sono quindi ricavati "dal solo latte della Repubblica di San Marino" raccolto e trasformato in giornata.

"Il nostro caseificio - prosegue il Direttore - ha una storia più recente rispetto a quella della Centrale, che è nata nei primi anni Sessanta per promuovere il consumo di latte fresco. È solo dopo dieci anni infatti, che si è deciso di ampliare l'offerta, puntando sui prodotti freschi della coagulazione di questo prezioso liquido bianco".

Formaggi freschi da latte fresco, come lo stracchino, nell'ottica di una filosofia che conosce bene Paolo Musci.

"Oggi si tende a investire nei prodotti enogastronomici di un luogo - conclude il Direttore -. L'aver puntato sui formaggi freschi significa in qualche modo rientrare in quel filone di prodotti a km zero, ovvero fatti e consumati nel territorio in breve tempo. A garanzia di maggiore freschezza. Certamente un prodotto più stagionato, magari misto (latte di mucca e di pecora), tutto sammarinese, potrebbe completare l'offerta turistica. Ed è in questa direzione che la Centrale del latte della Repubblica di San Marino, ha grandi margini di

Rubrica periodica a cura del
**Consorzio terra
di San Marino**
tel.(00378)0549-902617
Fax.(00378)0549-906278
mail to: consorzioterradisanmarino@
omniway.sm



crescita".

Dalla ricotta alla 'nuvoletta' (che necessita poche ore di riposo per poi sposarsi bene con l'insalata e pomodori) sino alla casatella, che già dopo 48 ore è pronta per essere degustata: l'immagine di San Marino è nivea, ed ha un profumo delizioso. Lo stesso che si respira all'interno della Centrale del Latte, dove si custodisce una tradizione e un prodotto tanto decantato in passato (Un trattato sulle sue qualità nutritive del prodotto fu redatto dal medico ed accademico vercellese Pantaleone da Cofienza nel "Summa Lactinorum" nella seconda metà del 1400), e che oggi si propone come un alimento reale nelle tavole.