



Le Strade della Mozzarella
cakegardenproject

2016

Le strade della mozzarella - Roma



Si è conclusa questa settimana la due giorni della tappa romana della manifestazione de Le strade della mozzarella, la manifestazione che vede la mozzarella protagonista nei piatti e nelle interazioni tra tradizioni, innovazione e contaminazione di questo mondo.

Quest'anno la tappa è approdata a Roma al **Baglioni Hotel Regina** di via Veneto, una location davvero splendida.

Quest'anno a Roma si è cercato di mettere in evidenza l'ingrediente e la sua forza di essere una delle eccellenze del nostro paese, eccellenza accompagnata da altre eccellenze che hanno costruito piatti tradizionali rivisitati o estremizzazioni tecniche, sempre per portare il primo piano l'essenza del prodotto.



In questo senso lo chef **Salvatore Tassa**, che ci ha proposto una cacio e pepe con ciò che rimane della mozzarella di bufala dopo l'estrazione, ha fatto un intervento in cui ci ha parlato dell'importanza di arrivare al cuore del prodotto, all'essenza, con procedimenti e intenti, oltre che fascinazione, che quasi ricordano il protagonista del romanzo *Profumo* di Patrick Süskind.



Sorprendente il suo estratto di mozzarella di bufala, un condensato di gusto davvero particolare.



Nella prima giornata abbiamo poi assistito alla passione di **Valeria Piccini** e alla sua femminile determinazione in cucina.



Il piatto che ci ha proposto, tra racconti e suggestioni, è stato un piatto di fuochi ripieni con cipolla carbonizzata che detta così sembra una eresia, ma vi assicuro, un piatto davvero strabuono (se mi concedete un termine poco gourmet).



E che dire poi del piatto proposto da **Luciano Zizzeri**?



Un calamaretto con ripieno di cozza e ricoperto da un velo di mozzarella: un boccon divino in sintesi. Ma le strade della mozzarella sono anche assaggi, degustazioni di prodotti che fanno del territorio, del bel territorio, il punto di partenza per progetti dove la competenza, la qualità delle materie prime, le lavorazioni sono in armonia.

Ed ecco allora **I sapori di Corbara**, dell'azienda Corbari, il sole nel barattolo in sintesi!



o la pasta di Gragnano del **Pastificio dei Campi**



Oppure il provolone di bufala della **Tramontina**, con il latte dei Monti Lattari che si affacciano sul bel paesaggio della Costiera Amalfitana



ma anche la meravigliosa treccia di bufala del **Caseificio Barlotti** di Paestum che allevano le bufale da oltre un secolo



e poi c'è l'olio, quello profumato che viene da un'altra regione, la Toscana, l'olio di **Dievole**, un'azienda che dal 1090, si avete capito bene, dal 1090 lavora le colline del Chianti producendo vino e oggi una notevole gamma di oli extra vergine di oliva straordinari che dal 2013 ha un nuovo mulino con una strumentazione all'avanguardia che permette una bassa ossidazione del prodotto.



E che dire delle farine del **Molino Caputo** che sono state trasformate in meravigliose pizze fritte nella seconda giornata del convegno.

Un fritto che ha visto Salvatore Torrente e l'olio per friggere Frienn di **Olitalia**, un fritto leggero grazie proprio ad un olio di semi di girasole più ricco di acido oleico che rende più stabile l'olio alle alte temperature, quelle che servono per una frittura croccante.



e finiamo con un buon caffè, una miscela arabica proposta da **Kimbo**, un 100% arabica realizzato con la classica caffettiera napoletana che conferisce una morbidezza a questa bevanda di fine pasto che non può mancare alla fine di un pasto italiano.



Presentati inoltre due libri, *La buona pizza. Storie di ingredienti, territori e pizzaioli* di Tania Mauri e Luciana Squadrilli per Giunti editore e *Pasta revolution, la pasta conquista l'alta cucina* di Eleonora Cozzella, edito sempre da Giunti.

Finiamo con un dolce non dolce, una pasta alla pastiera, un lavoro di **Peppe Guida** su cui meditare ...



alla prossima edizione e ... evviva la mozzarella! ;-)