

SPECIALE | SULLE STRADE DEL GUSTO



La mozzarella che deliziò anche Goethe



A **Paestum**, il turismo culturale incontra quello **gastronomico**. I templi. Il paesaggio «**splendido**». I caseifici biologici. Un'arte **antica** innovata con la mungitura automatica. E la musica di **Mozart**

In Campania con la Mitsubishi L200

A

Parigi c'è un quadro, esposto al Musée d'Orsay, che racconta la singolare storia di un nobile campano: anti borbonico, combatté per liberare Napoli e finì esiliato a Firenze. Sposò una giovane francese, Laure, che — incidentalmente — era zia di un pittore: «La famille Bellelli», dipinto da Edgar Degas nella seconda metà dell'Ottocento, ritrae il barone Gennaro Bellelli con la moglie e le figlie Giulia e Giovanna. Un filo rosso che congiunge la campagna di Paestum, dove viaggiamo con il nuovo pick-up Mitsubishi L200, e la capitale di Francia: «Sì perché Gennaro, mio avo — spiega Ettore Bellelli, assessore all'Agricoltura —, fu signore di queste terre. Le stesse dove oggi pascoliamo le bufale che danno il latte per i caseifici locali».

Nel comune di Capaccio-Paestum, 22 mila abitanti, i caseifici sono una ventina. Sullo sfondo della campagna svettano le colonne dei templi. Dal lato opposto, verso Nordest, i contrafforti dei Monti Alburni. È in queste terre solcate dai viaggiatori del Grand Tour a fine Ottocento che il turismo culturale ha trovato la sintesi con quello gastronomico: ai visitatori colti in cerca di spunti letterari, si affiancano i turisti della mozzarella. Tra ruderi antichi, verdi pascoli e il mare del Cilento: una striscia blu a destra della statale 18 che percorriamo con la L200 da Salerno a Pontecagnano, passando poi accanto ai caseifici di Battipaglia (Jemma, Antica Bufalara, La Contadina) diretti al cuore della Piana del Sele. È questo il territorio, all'epoca paludoso, che gli antichi Greci scelsero per la fondazione di Poseidonia, l'odierna Paestum.

Allora c'erano i buoi intorno al Tempio di Hera, a Nord, e a quelli di Atena e Nettuno, nel Santuario meridionale (le bufale sarebbero arrivate solo intorno all'Anno Mille), eretti tra VI e V secolo a.C., ma il paesaggio non era molto diverso da quello visto dai pittori dell'Ottocento — come William Turner, Samuel Jones, Jules Coignet, Giovanni Serritelli — o inciso nelle tavole di Piranesi. Un paesaggio che Goethe definì «splendido». E non a caso il sito web



dell'Azienda Vannulo s'apre proprio con una citazione del poeta tedesco: «La mattina dopo, per tempissimo, trottammo per vie impraticabili e qua e là paludose fino ai piedi di due belle montagne, attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi selvaggi e iniettati di sangue».

Questa azienda biologica certificata Icea coltiva foraggi per l'alimentazione delle sue 600 bufale; tutte curate «solo con rimedi omeopatici». La visita da Vannulo — che tra avanzate tecniche di allevamento vanta mungitrici-robot (le bufale entrano da sole; un chip su ciascun animale registra i passaggi), la filodiffusione (ascoltare Mozart fa bene agli animali), stalle con materassini in gomma e rulli per l'automassaggio — inizia dal caseificio di fronte alla casa colonica. Parcheggiamo la L200 nella corte interna, su cui si affaccia con vetrata la sala delle grandi caldaie dove si versa il latte crudo (4 litri per kg di mozzarella) che viene tenuto per un'ora a 39° per la cagliatura.

La cagliata viene poi rotta con lo «spino» (simile ad una frusta) in tante parti, che affondano nel siero. Dopo qualche ora verrà separata dal liquido, per passare nella filatrice. La pasta filante viene poi mozzata a mano (in altri caseifici anche con macchinari). Teresa Palmieri, contitolare col padre, racconta che da Vannulo passano ogni anno numerosi tour organizzati: non solo per provare le mozzarelle, i gelati e il buonissimo yogurth al latte di bufala, ma anche per vedere l'interessante Museo della civiltà contadina messo su dalla famiglia.

Ci spostiamo verso il cuore dell'antica Paestum. Oggi la strada che passa accanto ai templi — fatta costruire nel '700 da Carlo III di Borbone — è area pedonale: soltanto i residenti potrebbero passarvi in auto, ma per la L200 (sesta generazione del pick-up giapponese) abbiamo un'autorizzazione speciale. Due secoli fa, ci passavano le carrozze dei viaggiatori del Grand Tour e fu proprio questa viabilità a permettere loro di scoprire le meraviglie della



Mitsubishi

L200

Un **pick-up** storico pieno di **modernità**

Cambiare tutto, perché non cambi niente. Questa massima si adatta perfettamente al nuovo pick-up Mitsubishi L200. La sua struttura di base, completamente ripensata, è rimasta concettualmente invariata ed è basata sulla sperimentata formula del telaio a longheroni e traverse con carrozzeria separata, unita mediante bulloni. Il motore rimane un quattro cilindri turbodiesel di cilindrata cospicua (2.268 cc), con una buona potenza (150 cavalli) e tanta coppia motrice già a basso regime (ben 400 Nm a 1.750 giri al minuto), le sospensioni mantengono la classica configurazione mista (ruote anteriori indipendenti con molle elicoidali, ponte posteriore rigido con balestre), che pare essere la soluzione «universale» in questo settore. In pratica quindi, sia il nome (L200) sia la sostanza (davvero tanta, 2.035 kg a vuoto di acciaio) rimangono invariati.

A cambiare, nella nuova generazione di questo pick up, appena lanciata, sono: il look, più «muscolare» e aggressivo; le dotazioni, che hanno migliorato comfort e sicurezza (quest'ultima particolarmente ricca); le caratteristiche dinamiche, ottimizzate per quanto riguarda tenuta di strada, frenata e comportamento in curva, pur senza nulla togliere alla notevole mobilità che già caratterizzava il modello.

La carrozzeria è ancora disponibile a due porte e quattro posti (la Club Cab) e a quattro porte e cinque posti (la Double Cab). Quanto alla trazione integrale, la raffinata Super Select 4WD II (proposta sulle versioni Intense e Diamond) si è ulteriormente evoluta con l'aggiunta, al top della gamma, del sistema elettronico programmabile di gestione della mobilità Off-road, che dispone di quattro posizioni: ghiaia, fango/neve, sabbia, roccia (agiscono sul set-up della meccanica per garantire la massima trazione in tutte le condizioni di fondo).

Non manca il dispositivo HDC per il controllo della velocità in discesa, a dire il vero ridondante visto che il pick-up Mitsubishi è dotato di un efficace riduttore che raddoppia il numero delle marce, da sei a 12 avanti (più due retromarce), sia con il cambio manuale sia con l'automatico (con convertitore idraulico).

I prezzi di partenza delle diverse versioni, orientativamente, partono da 30.950 per la Club Cab e arrivano a 42.300 euro per la Double Cab Hurricane, versione speciale a tiratura limitata (100 esemplari).

Roberto Brucciamonti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le bufale

1 Due addetti alla mozzatura delle mozzarelle nella sala delle caldaie dentro al caseificio dell'azienda Vannulo, a Paestum. L'azienda produce anche yogurth e gelato al latte di bufala ed ha un interessante Museo della civiltà contadina. **2** La Mitsubishi L200 (la nuova generazione del pick-up è appena stata lanciata) accanto alle mangiatoie dell'allevamento con caseificio Barlotti, a poche centinaia di metri dalla cinta muraria e dai templi di Paestum. **3** Una dipendente di Barlotti porta le mozzarelle appena fatte dal caseificio allo spaccio aziendale, che ha anche un ottimo ristorante. **4** Davanti al recinto delle bufale, Ettore Bellelli - erede del barone Gaetano Bellelli de Angelis, ritratto da Degas - racconta (appoggiato al cofano della L200) la storia antica della sua azienda, che già nel 1867 era nota in Europa per i suoi formaggi. La Bellelli conferisce il latte di bufala a Barlotti. Gli animali vengono nutriti soltanto con fieno, mais e erba medica biologici

FOTO MARCELLO FAUCI (VISUAL CREW)

città greca e romana. Gli scavi portarono nei secoli al rinvenimento di affascinanti reperti, oggi esposti nel Museo archeologico.

Proprio all'inizio dell'800 il titolo di Barone veniva conferito a Gaetano Bellelli de Angelis, che aveva servito nell'esercito francese, da re Gioacchino Murat. L'esperienza non fu solo politica: i Bellelli parteciparono con i loro prodotti caseari alle Esposizioni Universali di Londra (1862) e Parigi (1867); nel XIX secolo i loro formaggi erano già noti nelle più importanti capitali Europee. E accanto ai Bellelli erano conosciuti anche i Barlotti. Secoli dopo, le due famiglie sono ancora note e rispettate.

A poche centinaia di metri dalla cinta muraria dell'antica Poseidonia, c'è il cancello d'ingresso dell'azienda Barlotti: ci arriviamo di prima mattina, per assistere anche qui alla preparazione del formaggio di pasta filata. La famiglia di Raffaele Barlotti, che oggi è nel Cda del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop, prepara il bianco formaggi fin dagli inizi del

Su questa strada due secoli fa passavano le carrozze dei viaggiatori del Grand Tour, attratti dalle vestigia greche e romane. Un viaggio nelle meraviglie, che prosegue anche a tavola

'900 e ancora vanta una produzione artigianale d'altissima qualità, tra bocconcini, trecce, mozzarelle, provole affumicate (100% latte di bufala) scelta da chef come Bottura, Cannavacciuolo, Gennaro Esposito. Accanto al caseificio, ci sono il negozio (formaggi e selezione di vini e prodotti tipici locali), un bar e un ristorante che d'estate accoglie più di 200 persone al giorno. Se avete scoperto in città la moda dei «mozzarella bar» preparatevi a capire che c'è di meglio: su questa a tavola, a due passi da orto biologico e campi d'erba medica e mais (col fieno, cibo base delle bufale).

Il cielo alterna nuvole e sprazzi di sole mentre arriviamo da Bellelli, alle porte del Parco del Cilento, tra le aziende modello che hanno costruito il successo della mozzarella di bufala campana. La strada d'accesso passa attraverso i campi, le bufale sono nel recinto, i vitelli nella grande stalla. Nel fango e tra le buche, il nostro L200 sfrutta al meglio la versatilità della trazione a 4 ruote motrici (si attiva dalla ghiera

vicina al cambio automatico): in situazioni critiche si può attivare l'Off-Road con Super Select 4WD e blocco del differenziale posteriore.

La conduzione della stalla è moderna, «ma un tempo non c'erano questi macchinari», spiega Ettore Bellelli, perché le tecniche d'allevamento e produzione erano più povere. E antiche. Fino a trent'anni fa le bufale non accettavano di essere attaccate alla mungitrice meccanica. I vecchi registri di famiglia raccontano dei tanti nomi fantasiosi e singolari che i bufalari davano ad ogni singolo animale.

Il viaggio prosegue verso Agropoli e il suo castello, eretto sulle rovine della prima acropoli greca (precedente i templi di Poseidonia): uno sguardo al panorama della piana del Sele, quindi ripartiamo diretti al caseificio di Francesco e Nicola Polito e poi all'azienda agricola San Salvatore. Le provinciali 318 e 168 ci portano alle case antiche di Capaccio Alta, sede di un Comune che conta 14 contrade: sulla salita per il borgo proviamo la potenza e la tenuta di strada di questo grosso pick-up. Il motore è il nuovo 2.200 Diesel da 150 cv, con 400 Nm di coppia massima. L'itinerario si completa sulle strade minori che portano verso Albanella e Altavilla. Per chiudersi a Eboli: prima di rientrare in autostrada, ecco Podere San Vincenzo, allevamento da 800 bufale con pascolo all'aria aperta e caseificio. Anche qui le bufale ascoltano musica. Beethoven. A Goethe, che l'aveva incontrato nel 1812 — 25 anni dopo il suo viaggio a Paestum, quando il compositore aveva 42 anni e il poeta 62 —, sarebbe piaciuto.

Luca Zanini