

Caseificio Sant'Agata, la mozzarella di latte di bufala è cento per cento abruzzese e sta sulle pizze di Carpe Diem

18 Dicembre 2024



PESCARA – Chi ha detto che la mozzarella di latte di bufala debba per forza essere campana? Quella di Sant'Agata è cento per cento abruzzese con una filiera chiusa tutta locale, che inizia dall'allevamento e si conclude con la trasformazione in formaggi di altissima qualità. A creare questa realtà, unica in tutta la regione, è stato **Fulvio Franzese**, oggi affiancato dalla sua compagna **Antonella Santilli**, a Castelvechio Subequo (L'Aquila).

La storia del caseificio comincia nel 1985, con il papà di Fulvio, di origini campane che decide di aprire un'azienda zootecnica dedicata alla produzione di latte per terzi nel paese di origine della moglie.

Castelvechio Subequo, appunto, all'interno del Parco Naturale Sirente-Velino. Il sogno di allevare in Abruzzo le bufale c'è già nella sua mente, ma la morte prematura nel 2010 blocca tutto. Dopo un periodo di riconversione al farro e poi la sua chiusura, la storia riparte nel 2019 con Fulvio che acquista 40 bufale piccole e tira fuori la prima produzione l'anno successivo.

Oggi l'azienda conta 60 bufale, 60 pezzate rosse e 60 ettari di terreno. Gli animali sono alimentati solo con foraggi a certificazione biologica, coltivati nei terreni dell'azienda. I prodotti sono esclusivamente a base di latte vaccino e di bufala proveniente dagli allevamenti interni. Per la preparazione viene usato siero innesto, anziché fermenti lattici, seguendo la tradizione campana e nel caso dei formaggi affumicati, il processo viene fatto con la bruciatura di paglia.

A credere sin dal primo assaggio al progetto Sant'Agata è stato il pizzaiolo **Emilio Brighigna**, napoletano di origine e abruzzese d'adozione (che nel 2012 insieme alla moglie **Angelica De Berardinis** ha dato vita alla pizzeria Carpe Diem, con ben cinque punti vendita in tutta la regione), dopo essersi imbattuto per caso nel caseificio insieme a **Daniele Villano**, titolare di Cuor di Latte, distributore di latticini, da oltre dieci anni rifornitore del mondo Carpe Diem e anche lui napoletano (e con una tradizione di casari in famiglia).



Letteralmente estasiato dalla qualità dei latticini di bufala cento per cento abruzzesi, Brighigna non solo ha deciso di utilizzarli nelle sue pizze, ma ha anche voluto organizzare un evento nella pizzeria di Montesilvano (Pescara), da dove tutta la sua avventura è partita, con tanto di filatura live di mozzarella di bufala e caciocavallo, tirata dalle mani d'amianto del mastro casaro **Paolo Gallo**, capace di sopportare come se niente fosse la temperatura dell'acqua che durante la lavorazione arriva a superare gli 80 gradi.

Un processo carico di magia, governato dall'esperienza di anni e anni di mestiere, e dall'intuito di chi sa ascoltare e osservare un fenomeno naturale come quello della maturazione della cagliata per capire l'esatto momento in cui può (e deve) partire la filatura.









“Con questo evento”, ha raccontato Brighigna insieme a Villano, “abbiamo voluto rivendicare la scoperta di questo piccolo caseificio, avvenuta per caso durante una serata di assaggio dei formaggi di Taberna Imperiale, un altro produttore abruzzese. Ci hanno parlato di questo piccolissimo caseificio dove si producevano mozzarelle di bufale. Siamo andati a cercarlo e abbiamo scoperto una realtà incredibile, di altissima qualità”.

Per l'occasione Brighigna ha creato una crocchetta di patate con ventricina teramana e ricotta di bufala affumicata e tre pizze speciali: la tre formaggi con taleggio, camembert e gorgonzola di bufala, miele e noci pecan; poi la pizza con cavolo verde, viola e nero croccante, salsiccia di cotechino e crema di ricotta e infine, una pizza con mozzarella di bufala e ventricina vastese. Un tripudio di sapore ed equilibrio.



www.virtuquotidiane.it Caseificio Sant'Agata, la mozzarella di latte di bufala è cento per cento abruzzese e sta sulle pizze di Carpe Diem





