

Premiata Salumeria Italiana



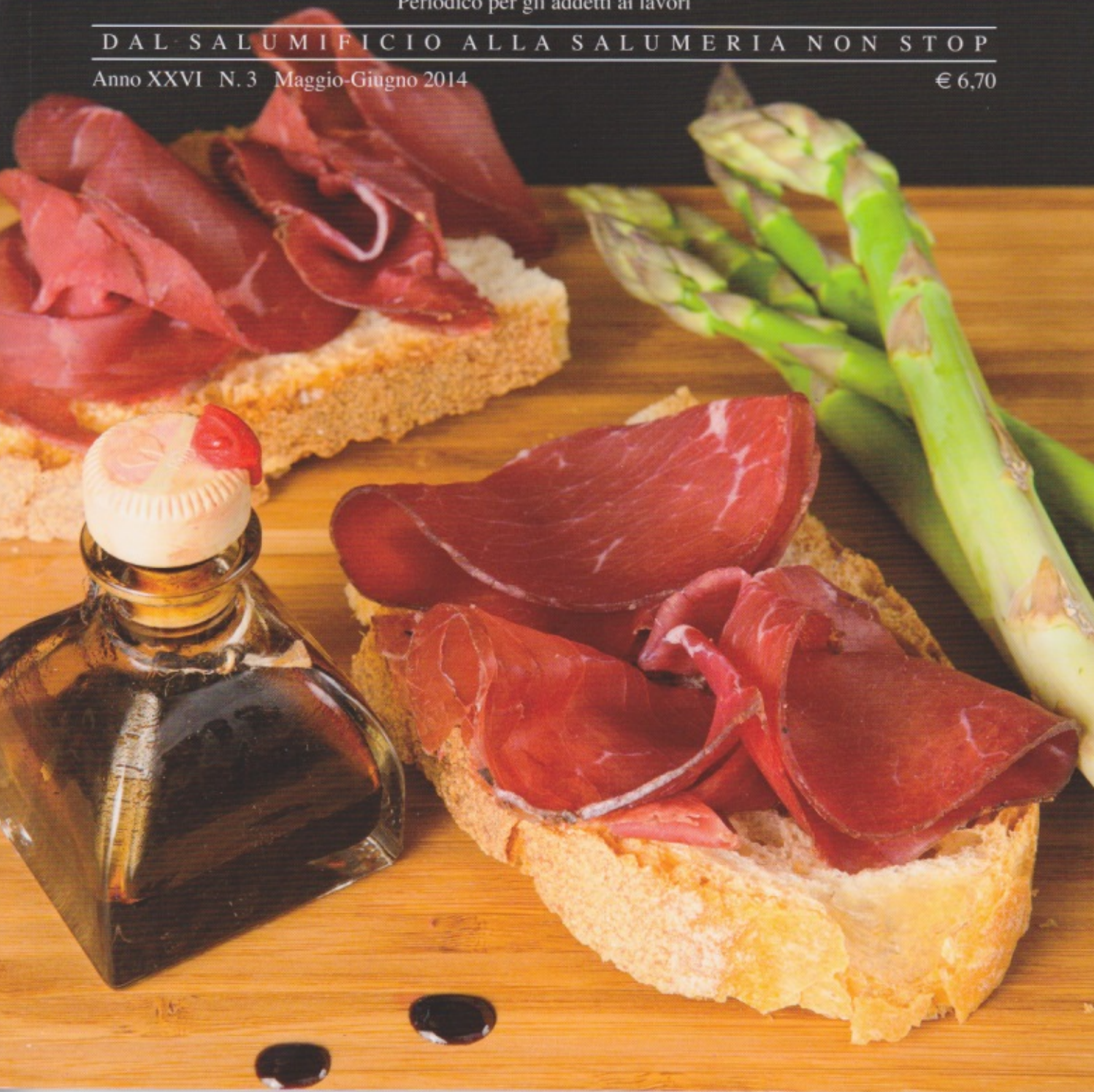
Autorizzazione del Consorzio del
Prosciutto di Parma del 21-4-90

Periodico per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno XXVI N. 3 Maggio-Giugno 2014

€ 6,70



Masseria Bellimento: in tavola mai formaggio così a km 0

Da questo caseificio con annesso agriturismo in provincia di Lecce escono caciotte, mozzarelle, caciocavallo, cacioricotta e ricotta con mirto, timo e lentisco. Così tradizione e creatività prendono forma dalle mani dei fratelli Presicce e in un attimo il formaggio è servito

di Massimiliano Rella

I formaggi di *Masseria Bellimento*, curioso caseificio con ristorante nel Parco di Porto Selvaggio, Salento, fanno un viaggio brevissimo per arrivare in tavola. Preparati nel laboratorio della porta accanto, ogni fine settimana accompagnano i piatti della cucina agrituristica. Siamo nella campagna di Nardò (Lecce), a due passi dal mare e nell'area protetta di Porto Selvaggio e Palude del Capitano. Qui i fratelli Vincenzo e Giuseppe Presicce allevano mucche e capre ioniche, circa 60 bovini di varie razze e 350 ovini, tenuti tutti i giorni a brucare le erbe spontanee della macchia mediterranea per avere latte fresco e genuino. Gli animali pascolano in un ambiente sicuro e incontaminato, a pochi chilometri da piacevoli località come Porto Cesareo e Gallipoli.

L'area del Parco, che con il suo bellissimo paesaggio di pinete e macchia mediterranea lambisce lo Ionio, fu sottratta alla speculazione edilizia degli anni '80 grazie all'opera di una politica locale, Renata Fonte, uccisa anche per aver denunciato strane operazioni che avrebbero compromesso il territorio. Fortunatamente per l'ambiente, e per i turisti alla ricerca di luoghi autentici, oggi questa zona è una bellissima riserva con poche costruzioni nella fascia di rispetto, pochissime nell'area protetta, e comunque preesistenti all'istituzione del Parco con legge regionale della Puglia nel 2006.



La ricotta del caseificio di Masseria Bellimento viene "infinata" di macchia mediterranea: mirto, timo e lentisco (photo © Massimiliano Rella).



A sinistra: capre ioniche nel Parco di Porto Selvaggio e Palude del Capitano (Lecce). **A destra:** primosale farciti di essenze naturali (photo © Massimiliano Rella).

Alla Masseria Bellimento, sulla strada per Sant'Isidoro, la famiglia Presicce realizza artigianalmente le sue specialità casearie: oltre a caciotte e mozzarelle, in formati diversi — dai nodini alle trecce — caciocavallo, cacioricotta, ricotta fresca, ricotta marzotica (di marzo), stagionata su uno strato di graminacee. Che nel 2007 è stata premiata a Cheese, la fiera dei formaggi che si svolge ogni due anni a Bra, Cuneo.

Nel complesso il caseificio offre un bell'assortimento che include molto della pregiata e golosa tradizione pugliese in fatto di formaggi. In altri prodotti, invece, Masseria Bellimento ci mette del suo in termini di novità e creatività, come nella squisita ricotta Mediterranea, insaporita da una spolverata di mirto, timo e lentisco seccati e trituriati, le tipiche erbe della macchia che danno al formaggio un profumo e un gusto particolari. Questa ricotta, asciugata per qualche giorno in cella, viene avvolta in un "trito di macchia", che oltre a essere aromatizzante è anche un ossidante naturale e gli dà una durata di 6-8 mesi. Più si lascia stagionare, più sviluppa mufte nobili. «La Mediterranea è una nostra specialità, nata in ricordo di nonno Mario, che amava la macchia e i profumi di Porto Selvaggio», ricorda la giovane Laura Presicce.

Tra le specialità della casa troviamo anche vari primosale aromatizzati

con peperoncino, mandorle, rucola e altre essenze naturali.

In un territorio sottoposto a vincoli di tutela ambientale e ventilato dalla brezza marina, il latte ricco di proteine e carotene trasferisce ai formaggi anche salinità e profumi erbacei. Per la cagliata viene usato caglio dello stomaco di capretti o vitello, a seconda del prodotto che si vuole fare. Non si usano conservanti, tutto anzi è molto naturale. I prodotti sono venduti direttamente. A prezzi ottimi come i sapori: 11,00 €/kg per la Mediterranea, € 8,50 per la mozzarella, 12,00 €/kg i semistagionati, € 15,00 gli stagionati.

Masseria Bellimento, tramite Slow Food, è nella comunità del cibo del Parco di Porto Selvaggio e Palude del Capitano, costituita per creare un nuovo interesse verso i piccoli coltivatori, allevatori e artigiani dell'area,

invogliarli a continuare le attività tradizionali e rivalutare le produzioni con iniziative che ne valorizzano le qualità organolettiche.

Il ristorante di Masseria Bellimento è aperto solo nei fine settimana — sabato sera e domenica a pranzo — e ci si può fermare per assaggiare l'ottima cucina casalinga: le orecchiette fatte a mano condite con sugo e cacioricotta, la parmigiana di melanzane, la carne alla griglia e la verdura di campo. E ovviamente i formaggi di casa. Prezzo per ricco antipasto, frutta e dolce € 15,00, menu completo € 25,00.

Massimiliano Rella

Masseria Bellimento

Litoranea Santa Caterina
Sant'Isidoro, Strada Cucchiara 177
73048 Nardò (Lecce)
Telefono: 0833 579963
Web: masseriabellimento.jimdo.com

■ All'Agriturismo della Masseria Bellimento di sera si cena all'aperto d'estate e d'inverno nella saletta con il soffitto a volte, là dov'era l'antico granaio. Oltre al formaggio, sempre all'insegna della genuinità si portano in tavola le verdure dell'orto, pasta fatta in casa e naturalmente piatti a base di carne. Il tutto annaffiato da buon vino: Negroamaro delle vigne neretive e Chardonnay (photo © Massimiliano Rella).

