

4 Mozzarella da ring Mario Di Bartolomeo fino a quattro anni fa si allenava nella Gleason's Gym, la palestra newyorkese di Muhammad Ali e Mike Tyson. Ora è tornato in Cilento dove produce un formaggio d'eccellenza

Terra Madre

La mozzarella con i guantoni



Mario Di Bartolomeo, dal Cilento al ring Usa. È ritorno. Per rilanciare un formaggio avvolto nel mirto

di CARLO PETRINI

Sino al 2014 avremmo potuto scrivere la storia di un giovane pugile agonista che, partito dal Cilento, aveva conquistato gli Stati Uniti allenandosi nella più celebre palestra di Brooklyn, la Gleason's Gym, sul cui ring erano saliti prima di lui Muhammad Ali, Mike Tyson, Jack La Motta e altri 131 campioni del mondo. Oggi invece parliamo di un ventinovenne cilentano che ha deciso, quattro anni fa, di riattraversare l'oceano e tornare alla terra, la sua terra. Parliamo di Mario Di Bartolomeo, produttore di mozzarella nella mortella: un sgrigno di mirto (*mortedda*, in dialetto, per l'appunto) che, aperto, ci offre un formaggio vaccino fresco dal sapore e dal profumo inconfondibili. Il mirto fu il packaging inventato dai casari per conservare la mozzarella durante il trasporto a valle e consentirne così la vendita e il baratto con i pescatori: che storia! Eppure, nonostante la genialità e la biodiversità di queste terre, ubicate a pochi passi da quei luoghi dove Ancel Keys e Margaret Haney teorizzarono la Dieta Mediterranea, ancora oggi sono tanti i giovani che scelgono la via dell'emigrazione per la propria affermazione. Lo aveva fatto anche Mario trasferendosi prima a Roma per l'università e poi da lì a New York. «La mozzarella nella mortella è uno stile di vita – dice Mario – un prodotto unico che è espressione della follia e della perseveranza della nostra gente. È per lei che ho deciso di fare ritorno alla mia terra». I guantoni che, gareggiando

nei pesi superwelter, sfoggiava sul ring della palestra aperta dall'italiano Giglioni (che cambiò negli anni '30 il cognome in Gleason per motivi razziali) sono appesi al chiodo, ma Mario continua ad affrontare la vita a denti stretti e a muso duro ma col sorriso sulle labbra che viene dal cuore. Cuore che, durante il periodo statunitense, lo spinse a lavorare per la fondazione Give a Kid a Dream, con la quale organizzava eventi e raccolte fondi per il recupero di bambini in situazioni familiari difficili: «Vorrei fare qualcosa anche in Italia. Il mio sogno – afferma Mario – è aprire un'accademia di sport da combattimento per togliere i ragazzi dalla strada».

È l'unico della famiglia (le sue sorelle vivono una negli States e l'altra a Milano) a lavorare in azienda: 120 ettari dove si allevano 40 vacche di razza pezzata rossa con foraggio ed erba medica autoprodotti, le quali danno 5 quintali di latte al giorno per questo straordinario formaggio. Affiancano Mario nel lavoro in azienda uno sparuto gruppo di giovani, tra cui il ventunenne Nicola, responsabile delle stalle. «La mozzarella nella mortella – puntualizza Mario – caratterizza il territorio ed è impossibile riproporla altrove: solo qui c'è la perfetta combinazione tra il latte di una razza autoctona, il mirto della macchia mediterranea che è ovviamente diverso da quello sardo, i buoni pascoli del Cilento e i microclimi unici». Per Mario però il suo formaggio è soprattutto «scambio culturale», quello che avveniva un tempo tra pastori e pescatori e oggi tra produttori e

co-produttori. Difficile capire se a Mario manchi l'aria del ring ma del suo periodo da «emigrante» gli torna alla mente un prodotto cui si era affezionato perché gli ricordava i sapori della sua terra lontana: il caciocavallo, simbolo del viaggio dei numerosi emigranti cilentani. Spesso, questo formaggio fortemente identitario era anche il contenitore per fare arrivare all'estero i salumi che non si potevano esportare. Oggi, pensando a quei momenti passati Mario ha realizzato un caciocavallo con la soppressata di Gioi celebrando così la storia del Sud Italia, della sua famiglia e anche la sua. www.slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto La mozzarella nella mortella, ovvero avvolta nel mirto del Cilento
Sopra Mario Di Bartolomeo, dopo una carriera da pugile professionista in America, è tornato in Cilento a produrre formaggio