

IL FOCUS

Con la figliata la tavola diventa un palcoscenico

A Cesa (Caserta) la famiglia Di Santo ha trasformato un gioco in un fenomeno gastronomico: teatrale e audace, conquista i bimbi perchè sa essere divertente e squisito

di MARTINA VACCA

"Si mangia prima con gli occhi e poi col palato", dice Francesco Di Santo con l'orgoglio di chi ha trasformato un gioco di famiglia in un fenomeno gastronomico. È il 2013 quando, in una piccola azienda agricola a Cesa, nel Casertano, nasce l'idea: trasformare i latticini in una sorpresa per convincere i bambini di casa a mangiarli. Bastava incidere la superficie di quella mozzarella speciale e i bronci lasciavano spazio a stupore e risate.

Si tratta di un involucro candido, che pesa tra i 700 grammi e il chilo, che custodisce al suo interno una quarantina di mozzarelline da 10-15 grammi immerse nella panna. Al taglio, le piccole sfere scivolano fuori lucide e brillanti, trasformando il piatto in uno spettacolo. Oggi non mancano versioni scenografiche da due chili e mezzo o formati su misura per eventi, che diventano simbolo di convivialità e teatralità.

La prima uscita ufficiale del prodotto risale al 2015. Tre anni dopo, arriva la registrazione del marchio



"Figliata Di Santo" al Ministero dell'Economia e il brevetto. Un'idea tanto originale non poteva passare inosservata: in breve tempo compaiono copie dai nomi creativi, da "cucciolata di bufala" a "mozzarella incinta". Così il mercato si popola di tentativi di imitazione.

"A volte mettono troppa panna o l'involucro è troppo spesso" - racconta Francesco Di Santo - in questo modo il gusto della mozzarella si perde. Noi, invece, abbiamo trovato e brevettato il giusto equilibrio".

Francesco e Antonio Di Santo, agronomo il primo e perito agrario il secondo, hanno scelto la filiera corta: il latte proviene solo dai loro animali e quando finisce, finisce. In fondo è questo che garantisce autenticità a ogni pezzo.

La lavorazione riprende i passaggi della mozzarella di bufala, con una differenza: qui si modella un involucro sottile riempito di perline e panna, poi mozzato e chiuso a mano. In estate, quando il latte abbonda, la produzione tocca le duemila unità settimanali, segno del successo di una creazione ancora di nicchia ma molto amata in Campania.

Per tutelarne identità e valore, i Di Santo hanno scelto qualità e una crescita lenta e controllata. Questa rarità casearia resta, così, fedele alle origini contadine, al ritmo della stalla e alla manualità dei maestri casari che l'hanno vista nascere. E mentre si afferma come cult gastronomico, i suoi creatori ne difendono il carattere originario e la trasformano in manifesto dell'audacia campana nel settore lattiero-caseario.