



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



Uno dei prodotti tipici della Campania

Febbraio 2023 - N° 273

In modo di introdurre l'argomento della seduta del 1/2/23, Martina vi propone di testare le vostre conoscenze su un "must" della gastronomia campana.

Un prodotto campano tipico

1. Conoscete tutto sulla mozzarella ? Davvero ?

Allora, rispondete alle domande qui sotto

Vero o falso ?

1. La mozzarella è prodotta soprattutto nel sud dell'Italia, ma viene fatta anche nel resto del Paese.
2. Non è possibile preparare mozzarella di bufala fuori Italia.
3. La "mozzarella di bufala" è un marchio registrato.
4. Le migliori mozzarelle sono italiane e bulgare.
5. Il fior di latte non è una mozzarella.
6. La mozzarella di pecora è tipica della Sardegna.
7. Il latte caprino non contiene lattosio.
8. La mozzarella viene prodotta usando acqua calda.
9. La mozzarella deve essere lavorata a mano per darle la forma voluta.
10. Per fare un chilo di mozzarella ci vuole un litro di latte.

Le risposte sono nel testo :

« La mozzarella di bufala è prodotta in quasi tutta la Campania, in particolare nelle province di Salerno e di Caserta, in alcune province del Lazio meridionale e di Foggia. Viene usato esclusivamente latte bufalino di bestiame allevato in zona e un particolare procedimento di lavorazione: questo tipo di mozzarella è tutelato dal marchio DOP. Nel 2008, la mozzarella bufalina è prodotta in quasi tutto il territorio italiano dove gli allevamenti di bufale sono in costante aumento. La mozzarella bufalina è preparata in molte nazioni, dove quasi sempre operano

o hanno iniziato l'attività imprenditori o allevatori italiani. Tutti i produttori usano latte di bufale locali. Importanti scienziati ritengono che Italia e Bulgaria hanno le migliore bufale da latte.

La mozzarella vaccina è il fior di latte : più tipica della Campania, della Calabria, della Puglia, della Basilicata, delle Marche, dell'Abruzzo e del Molise. La mozzarella pecorina è tipica di Sardegna, Abruzzo e Lazio, dove è chiamata pure mozzapecora che è lavorata con aggiunta del caglio (caseificazione) di agnello.

La mozzarella caprina è di recente preparazione : i produttori sono ancora pochi ; tra i motivi di questa nuova produzione c'è pure l'esigenza di offrire un tipo di mozzarella a chi soffre d'intolleranza al lattosio.

Come altri formaggi a pasta filata, la mozzarella viene sottoposta ad un notevole riscaldamento. Estratta la cagliata, si scalda una parte del siero a 50° e lo si versa sulla cagliata. Questa operazione si ripete dopo 15 minuti alla temperatura di 60°, quindi si lascia riposare per favorire l'acidificazione. La cagliata viene poi « filata », ovvero tagliata a fette lunghe e sottili, le quali sono immerse in acqua a 90°. Quindi si procede alla lavorazione a mano per ottenere le forme desiderate. Ci vogliono 10 litri di latte per fare un chilo di mozzarella ».

Vostro risultato : /10

2. Trovate la definizione delle parole seguenti

- 1) Bufalino
- 2) Latticino
- 3) Mozzare
- 4) Pasta filata
- 5) Pecorino
- 6) Vaccino

- a) Un prodotto derivato dalla lavorazione del latte.
- b) Un tipo di lavorazione del latte in cui la caseina si trasforma in fili lunghi e sottili.
- c) Un tipo di latte generato dalla bufala.
- d) Il latte generato dalla pecora.
- e) Il latte generato dalla vacca o mucca.
- f) Tagliare.

3. Inserite nel testo le 6 parole di sopra

La mozzarella è un formaggio fresco o latticino a originario della Campania : è preparato tradizionalmente con latte poi, è stato usato quello di vacca per la variante Chiamata originariamente fior di latte. Questo si può ricavare da latte misto.

Esiste una variante preparata con latte tradizionalmente preparata in certe zone mentre quella caprina è recente. La mozzarella deve il suo nome all'operazione di, cioè separare dall'impasto i singoli pezzi durante la lavorazione artigianale.

Martine Hospied



La prossima riunione del club si svolgerà il mercoledì 1° febbraio 2023 alle 19:30.

La seduta sarà dedicata alla scoperta e all'assaggio di prodotti tipici della Campania, sotto la direzione dai nostri specialisti della gastronomia italiana che sono Gianpietro e Patrick.

Siete benvenuti portando con voi la vostra golosità !

La volta scorsa: I caffè storici dell'Italia, dove il tempo si ferma...

I Caffè Storici fanno parte dell' associazione "Locali Storici d'Italia". È un sodalizio culturale senza scopo di lucro che riunisce circa 200 tra i più antichi e prestigiosi alberghi, ristoranti, pasticcerie-confetterie-caffè letterari protagonisti della storia d'Italia per gli eventi di cui sono stati promotori e per i personaggi illustri che li hanno frequentati. Da 46 anni, ha come missione la valorizzazione e la tutela dei locali iscritti.



Quali sono i requisiti per essere ammessi ai "Locali Storici" ?

- Almeno 70 anni di esercizio (certi hanno una media di 150)
- Protagonisti della storia d'Italia con fatti, avvenimenti, personaggi, testimonianze scritte
- Stile, spazi e arredi delle origini

I locali storici sono sopravvissuti ai periodi più bui del passato ...

A partire dal 1866, sono luoghi di ritrovo per patrioti, difensori della libertà e per " Irredentisti" in particolare a Trieste (all'epoca una delle più importanti città del vasto Impero austro-ungarico). Infatti la città fu un nucleo molto attivo nello slancio per l'unità nazionale chiamato " Il Risorgimento".



Salotti di mondanità e di cultura, questi locali "d'incontro", hanno permesso di ospitare Re, aristocratici, ecclesiastici, politici, star internazionali, pittori, musicisti, filosofi, scrittori che

hanno influenzato le correnti artistiche e letterarie nel succedersi degli stili, dei gusti e delle mode.

Sono anche luoghi di evoluzione sociale. A Torino, il Caffè Al "Bicerin", è stato il primo locale a gestione femminile. Era l'unico luogo dove le donne potevano entrare a gustare Vermouth e Rosolio. Un tempo le donne "rispettabili" non potevano andare in posti così inadatti per loro!



I decori, la ricchezza dei capolavori, la maestria artigianale rappresentano un fascino e un'eleganza senza tempo. Tuffo nel passato, ondulato dinamico ispirato dalla natura, i locali dallo stile



"liberty" sono da percorrere per il piacere di una "sosta floreale" (Meletti, Mulassano ...)

Inoltre, i gestori di queste strutture furono i primi a introdurre la tradizione del caffè espresso, del

caffè sospeso, del gelato, del toast, del tramezzino (nome creato da Gabriele D'Annunzio in persona) dell'anisetta con la "mosca", dello spritz ...

Templi del « buon vivere » erano e sono rimasti locali del "buon gusto". Infatti, tutt'ora si possono degustare prelibatezze, pasti, dolci e vini in immersione tra pezzi di storia, arte e letteratura.

Questi raffinati ambienti, sono da scoprire sorseggiando tranquillamente un caffè delizioso in compagnia di secoli di storia....

Liliana Valerio

La volta scorsa: la torta dei Re Magi

Dopo l'intervento di Liliana (aiutata da Annie Droulez, la sua compagna di classe del corso serale italiano), la trentina di soci e alcuni coniugi si sono ritrovati per festeggiare l'Epifania.

Quest'evento, momento immutabile di ogni ciclo, non si era più svolto da 2020 per causa di pandemia COVID 19.

Insieme, i commensali hanno assaggiato la tradizionale "torta dei Re Magi" con un buon calice di prosecco augurando, tutti lo sperano, un buon anno 2023 per trentennale del club.



Dopo un primo giro di torta, sono stati eletti 5 re o regine:

Maria-Christina, Linda
Francesco, Rosanna e
Jacqueline.

Poi, dopo un secondo giro di degustazione, sono ancora state incoronate 3 persone: Linda (doppia regina!), Gianpietro e Maurizio. Sfortunatamente, non c'è foto di questa seconda incoronazione 😞.

Dominique Bostoen & Jocelyne Desmons

Calendario delle prossime riunioni

- Mercoledì 1/02/23: "Assaggio di prodotti tipici della Campania".
- Mercoledì 8/03/23: intervento dei soci: cos'è successo l'anno della vostra nascita (In Italia, in Belgio, ...).
- Mercoledì 5/04/23: "Stoicismo e Cristianesimo: proiezione dell'insegnamento del Buddha nell'Occidente antico".

- Mercoledì 17/05/23: serata del cinema nel forum.
- Mercoledì 7/06/23: assemblea generale e retrospettiva foto.

Prossime attività

- Visita "l'Arte Liberty a Tournai" a cura di Joselyne: sabato 25 marzo.
- Visita della basilica di Koekelberg a cura di Liliana: sabato 13 maggio.
- Sabato 23 settembre 2023: per concludere il ciclo 2022-2023, quello del trentennale e iniziare il prossimo, il Comitato avrà il piacere di accogliere soci con famiglia e amici nel Forum del collegio per un concerto di musica italiana. La banda "La Concorde di Peronnes" interpreterà brani dedicati all'Italia sotto la direzione del capo orchestra Benoît Chantry.

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. Per la riunione, la porta rimarrà aperta dalle 18:00 alle 20:15. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Bostoen (0476 56 33 55).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a Tournai e cominciano **alle 19:30**.

Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi via email al seguente indirizzo info@conversazione-italiana.be, pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2022/2023, da versare tramite banca al numero di conto seguente : **BE51 1261 0020 9962** (Bic CPHBBE75).

Indirizzo del sito internet del club : <https://www.conversazione-italiana.be>

Editore responsabile: Dominique Dogot, avenue des Alliés 87 - 7540 Tournai (Belgique).