

Vincenzo Troia, 3 domande al giovane mastro casaro 2.0

scritto da Gabriella Gasparini | 24/03/2017



Vincenzo Troia, mastro casaro ha una vera passione per quest'arte. Nato nel 1988 ad Andria (BT), interpreta con modernità un mestiere antico che è riuscito a trasformare in spettacolo per incantare il pubblico dei suoi show cooking.

Quella del latte è un'arte **arte antica** che, negli ultimi anni, molti giovani avevano abbandonato perchè richiede pazienza e fatica. Bisogna lavorare sempre in piedi e molte fasi della lavorazione vengono ancora svolte manualmente; inoltre, i buoni risultati si ottengono grazie ad esperienza, professionalità, intuito e tanta passione, tutte caratteristiche che rappresentano il giovane mastro casaro **Vincenzo Troia**.

Con questo artigiano pugliese, la lavorazione di burrate, trecce, mozzarelle e nodini non serve solo a portare sulle tavole prodotti eccellenti dal punto di vista organolettico e del gusto ma si esprime anche in **show cooking** per dimostrare quanto sia suggestivo trasformare un latte di buona qualità in formaggi freschi e genuini. Un'operazione che anticamente, nelle campagne si faceva continuamnete e che, invece, oggi sembra una magia e una riscoperta di profumi, colori e sapori dimenticati.



Ciao Vincenzo, come hai scoperto

questo mestiere?

Lavoro nel settore caseario da 13 anni e, dopo varie esperienze nella mia Puglia, ho avuto l'opportunità di arricchire la mia preparazione con ulteriori tecniche apprese nel panorama italiano. Nelle aziende in cui ho lavorato, ho ricoperto diversi ruoli fino a quando, due anni fa, ho iniziato un percorso di lavoro indipendente con [Caseus - L'arte del latte](#). Da novembre 2016, sto frequentando un corso per diventare tecnologo del latte, presso [Agenform - Istituto Lattiero Caseario](#) di Moretta in provincia di Cuneo, con l'intento di poter acquisire un bagaglio di conoscenze completo del settore caseario italiano.

Come descriveresti l'arte casearia e quali sono le tue specializzazioni?

San Francesco d'Assisi diceva che *"Chi lavora con le sue mani è un lavoratore. Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano. Chi lavora con le sue mani, la sua testa ed il suo cuore è un artista"* Con queste parole mi piace descrivere la lavorazione del latte per la quale nutro un amore incondizionato. La vera forma dell'arte casearia, sta proprio nei formaggi a pasta filata: mozzarelle, trecce, burrate e così via. Veder filare una mozzarella e veder formare un primo sale non trasmette le stesse emozioni ed è per questo che mi sono specializzato proprio nelle paste filate. Mi piace vedere come negli eventi, negli show cooking e nella formazione, il pubblico resti affascinato da tutto ciò che riguarda l'arte del latte.

Dacci qualche suggerimento per le nostre tavole in questo periodo primaverile

In primavera ed estate si tendono a mangiare maggiormente formaggi freschi come mozzarelle, nodini o burrate che consiglio di consumare senza l'aggiunta di olio e sale. Se una mozzarella è ben fatta, non ha bisogno di condimenti. Per i palati più esigenti, come il mio, si possono realizzare prodotti caseari più particolari che fanno incontrare la fantasia del casaro con il gusto del consumatore. Un prodotto che lo scorso anno ha riscosso un bel successo è stato la **burrata farcita con foglioline di basilico e tartare di fragole e salmone**. Un altro consiglio è di acquistare una sfoglia di mozzarella dal proprio caseificio di fiducia e farcirla a vostro piacimento. Provate e divertitevi!

Caseus - L'arte del latte
[Facebook.com/caseus.artedellatte](https://www.facebook.com/caseus.artedellatte)