

Bufala campana dop, un simbolo della nostra tradizione gastronomica

Mediterranea e italianissima, campana di origine e antichissima per storia e tradizione. Stiamo parlando della mozzarella. Un alimento amatissimo dal consumatore nonché dai professionisti della ristorazione, che ne fanno largo uso come prodotto da tavola, specie nella stagione calda con infinite varianti di preparazione che ne esaltano le proprietà organolettiche: in antipasti e insalate, come la celebre "caprese" con pomodori, origano, basilico fresco e un filo di buon olio extra-vergine d'oliva; nei primi piatti, soprattutto al forno; nei secondi, accompagnando carni bianche come pollo e tacchino; oppure come ingrediente principe della pizza. Tanto semplice quanto buona, nelle sue svariate forme - bocconcini, treccia, nodini, ciliegine - riesce sempre ad appagare il palato dei più raffinati buongustai. La Mozzarella di bufala campana è il più importante marchio Dop del centro-sud Italia, il quarto a livello nazionale per produzione e terzo tra i formaggi Dop italiani. Prodotta esclusivamente con latte intero di bufala di razza mediterranea, ricco di proteine, grassi e soprattutto calcio totale, la mozzarella si presenta con una tipica struttura a fogli sovrapposti, sempre meno



evidenti verso il "cuore". La sua pasta è di colore bianco porcellanato, priva di occhiate; la superficie è liscia e lucente (ma non deve mai essere viscosa o rugosa), il gusto è saporito e delicato, con il lieve sentore aromatico caratte-

ristico del latte di bufala. Nelle prime 8-10 ore dalla produzione la mozzarella di bufala ha una consistenza leggermente elastica, che con il passare del tempo diventa sempre più "fondente". Il disciplinare produttivo prevede

varie forme per la mozzarella di Bufala campana Dop: oltre a quella tondeggiante che parte dai 20 grammi (perla, ciliegina, bocconcino), sono ammesse diverse altre tipologie, quali, nodini e trecce fino a tre chilogrammi.

