

# Campana Dop, per non prendere "bufale"

In Italia esistono circa centouenti caseifici e oltre duemila aziende di allevatori e produttori

**A**trece o a nodini, a ciliegine o bocconcini. Sono le tante forme di un unico prodotto: la mozzarella di Bufala Campana Dop, un'eccellenza tutta italiana che viene apprezzata in tutto il mondo.

## Sceglietela così

La denominazione "mozzarella di Bufala Campana Dop" è riservata solo al formaggio fresco a pasta filata che ha specifiche caratteristiche. La vera Dop campana deve essere prodotta con latte di bufala intero, in forme precise (trece, nodini, etc..) e deve essere di colore bianco con una superficie liscia e senza scaglie. La pelle deve essere sottilissima (circa un millimetro), la pasta leggermente elastica nelle prime otto ore di produzione e poi sempre più fondente. Deve avere un sapore delicato con vago sentore di muschio, odore di fermenti lattici e soprattutto assenza assoluta di conservanti, inibenti e coloranti.

## Attenti alla confezione!

La Campana Dop si può acquistare anche al supermercato, ma bisogna fare molta attenzione all'involucro. La prima cosa da controllare è che la confezione sia integra. Se si acquista il prodotto in busta, bisogna osservare che sul nodo ci sia un sigillo di garanzia, prova che si tratta di un prodotto Dop (vedi box di fianco). Come per tutti gli altri prodotti è importante controllare la scadenza: se è molto lontana significa che il latte è stato sottoposto ad un trattamento termico più intenso, come la pastorizzazione.

## Conservare il gusto

L'ideale sarebbe mangiarla in giornata, ma, se questo non è possibile, allora si può conservare in una vaschetta a tem-

peratura ambiente. Per il primo giorno può rimanere nel suo liquido di governo e nella confezione d'origine, nei giorni successivi bisogna ricorrere necessariamente al frigorifero. Il quarto giorno non è più consigliabile mangiarla fresca, ma è meglio cuocerla per guarnire una pizza, una parmigiana o una gustosa pasta al forno.



**Tutta natura!**

Nella Bufala Campana Dop non devono essere presenti conservanti, inibenti e coloranti



## BOLLINO E SIGILLO FANNO LA DIFFERENZA

In commercio si trova sia la mozzarella di Bufala Campana Dop che la mozzarella di latte di bufala, prodotta comunque con la materia prima proveniente dai territori indicati dal consorzio. Per essere certi di acquistare la vera mozzarella di Bufala Campana Dop, però, bisogna sempre cercare il marchio.

Facciamo inoltre attenzione al nome impresso sulla confezione: se la dicitura è soltanto "Mozzarella di bufala", non siamo di fronte alla "Mozzarella di Bufala Campana Dop".

**La vera Campana Dop è prodotta con latte di bufala intero.** Deve essere di colore bianco con superficie liscia e senza scaglie. La pelle è di circa un millimetro, la pasta leggermente elastica, nelle prime otto ore di produzione, e poi sempre più fondente