

Quattro cose da imparare quando la lavorazione è dop

I trucchi per evitare le imitazioni e gli imitatori

Ma davvero conosciamo la mozzarella di bufala? Sappiamo distinguere tra la Dop (denominazione di origine protetta), il marchio riconosciuto dall'Unione Europea, e una mozzarella semplice? Qui vi proponiamo i quattro punti cardinali per capire fino in fondo il prodotto e i suoi segreti a cominciare dal nome. Può chiamarsi mozzarella di bufala solo quella che ha il marchio del Consorzio mentre gli altri tipi, anche se buone, devono

semplicemente chiamarsi mozzarella e basta. Ma ci sono cose, dall'odore al sapore e alla consistenza, che comunque ci possono aiutare al momento dell'acquisto ad evitare di essere raggirati da persone con pochi scrupoli che purtroppo in queste, come in altri, settore non mancano e non sono mancate.

I.pigna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1

I prezzi

Con il marchio
e quando non costa
meno di 9 euro

Il marchio Dop (denominazione di origine protetta). È il marchio tondo di colore giallo e rosso che rilascia la Comunità Europea e che bisogna trovare apposto su ogni confezione abbinato al marchio del consorzio. Altra indicazione importante è sicuramente il costo che non può scendere mai sotto i nove euro per la vendita al consumatore. Il latte di bufala ha un costo circa del triplo rispetto ad latte di mucca di altissima qualità, quindi il prezzo è più alto di una mozzarella di latte vaccino.

Dunque, se trovate una mozzarella di bufala che costa sotto i 9 euro allo scaffale, difficilmente si tratta di una autentica mozzarella di bufala a denominazione di origine controllata a marchio europeo.

3

Consistenza

In bocca si deve
sentire sotto i denti
Come si confeziona

Nelle prime ore successive alla produzione è elastica e tenace. Quando la si mastica impegna le mandibole producendo quasi rumore. Diventa morbida e fondente con il passare dei giorni soprattutto se conservata a temperature troppo basse.

L'aroma ed il suo gusto unico non vengono comunque alterati soprattutto se prima di consumarla la si riporta a temperatura ambiente magari lasciandola qualche minuto immersa, con tutto il suo siero, in acqua calda.

La mozzarella DOP può essere imbustata davanti al cliente solo ed esclusivamente nei caseifici dove viene prodotta. In altri luoghi deve essere già confezionata.

2

Colore, sapore, odore

Tre caratteristiche
per riconoscere
la giusta qualità

Il colore. Deve essere bianco perla, come la porcellana per intenderci, poiché il latte di bufala è privo di betacarotene e quindi il colore del prodotto finito non tenderà mai al giallo paglierino come il fior di latte.

Il profumo. Il sentore identificativo della mozzarella di bufala campana è il muschiato. Un aroma che è caratteristico del latte di bufala e ricorda in maniera molto lieve e delicata quello del muschio. Un vago ricordo di fungo insieme alla nota di latte fresco.

Il sapore. L'ingresso in bocca ricorda molto lo yogurt, con sensazione di acidità soffusa e gradevole. Il finale deve essere quello della panna, cioè il vostro palato deve essere avvolto da una sensazione grassa e di appagamento.

4

La pezzatura

La grandezza
aiuta i gourmet
più esigenti

I formati ammessi dal disciplinare sono dai 25 grammi, perline o cardinali, agli 800 grammi per la mozzarella. Sta prendendo molto piede la richiesta di trecce, ammesse fino ad un massimo di 3 kg.

Pezzature più grandi riuscirebbero scarsamente ad avere un sapore in equilibrio tra la dolcezza e la sapidità.

Per poter subire il processo di filatura il latte dovrà essere leggermente acidificato come primo step di produzione.

Per questo si aggiungono dei fermenti lattici allevati direttamente risultanti dalla lavorazione del giorno prima allevati in apposite stufe, che verranno aggiunti al latte, prima del caglio, per la produzione della mozzarella.



Il prodotto

L'oro bianco è famoso ormai in tutto il mondo
ma anche in Campania pochi lo conoscono bene



Reggia

Oggi la presentazione

Sarà Luciano Pignataro de Il
Mattino, a moderare l'incontro del
prossimo 23 luglio che si terrà
presso la sala Ept del Palazzo Reale
di Caserta. In quella sede saranno

presentati agli organi di stampa con
il sindaco Pasqualino Emerito i
dettagli della 37^ edizione della
Festa della Mozzarella di Canello
ed Arnone.

