

■ IL CASEIFICIO ANTICO CASALE, ECCELLENZA CAMPANA BASA LA PROPRIA PRODUZIONE SU LATTE DI BUFALA AL 100%

# Qualità certificata e controllata, e tanta passione per la mozzarella

**N**ella nuova classifica del XII Rapporto Qualità - Ismea sulle produzioni agroalimentari italiane DOP IGP STG la Mozzarella di Bufala Campana DOP è nella TopTen. Un ottimo risultato per la regione della tavola mediterranea.

Ecceellenza campana, la mozzarella di bufala risulta essere così, nella sua estrema semplicità un prodotto pregiato, dalle qualità organolettiche eccezionali, e dalle sostanze nutritive importanti. L'impegno affinché questo alimento venga tutelato nel nome della qualità è un dovere da parte di chi lo produce.

Uno dei caseifici considerati eccellenza nella nostra regione è sicuramente il Caseificio Antico Casale. Questa azienda, nata nel 2000, si trova nella cittadina di Mondragone in provincia di Caserta e nasce dall'esperienza di antichi maestri artigiani, da sempre legati alla produzione e alla lavorazione del latte di Bufala e dei suoi derivati.

La gestione è tuttavia familiare e l'attività è stata fortemente voluta dal maestro artigiano Francesco Razzino, il quale, sin da giovanissimo, ha sempre amato la mozzarella. Una passione, più che un mestiere: è proprio così che viene fuori un eccezionale prodotto gastronomico. Realizzata artigianalmente utilizzando al 100% latte di bufale, tutte attentamente selezionate e controllate, la mozzarella dell'Antico Casale si distingue per l'elevata qualità delle materie impiegate e per il suo sapore deciso e inconfondibile, apprezzato dai veri estimatori di questo prodotto, frutto di una produzione costantemente controllata e seguita in tutte le fasi della filiera produttiva. In questo piccolo caseificio tutto è curato direttamente in casa, a partire dal punto vendita interno alle vere e proprie sale di produzione e

confezionamento: dal produttore al consumatore, in assoluta trasparenza.

Il caseificio Antico Casale mantiene alta l'attenzione in particolare nei confronti

della filiera dei prodotti DOP della Campania. Non è un caso che la mozzarella di bufala del maestro artigiano Francesco sia stato riconosciuto come prodotto a mar-

chio DOP.

*«Sono un patito della mozzarella sin da quando ero giovanissimo - ci dice il signor Francesco, che continua - e ho sempre lavorato questo formaggio con passione. La nostra missione è quella di offrire il massimo del sapore e della qualità attraverso gli insegnamenti delle antiche tradizioni e l'aiuto delle nuove tecnologie. Conosciamo l'alimentazione dei nostri capi e le nostre mozzarelle sono prodotte con latte al 100% di bufala. Riceviamo la materia prima, il latte, che viene controllato a monte con analisi settimanali, durante la raccolta ed anche quando arriva presso il nostro laboratorio. La qualità prima di tutto: solo così si ottiene un prodotto eccellente. È così che abbiamo avuto riconosciuto il marchio DOP dal Ministero delle Politiche Agricole Italiane: l'amore per questo prodotto ci ha premiato.»*

E non è l'unico riconoscimento ricevuto. Infatti il Caseificio Antico Casale di Mondragone nel 2009 ha ricevuto la Medaglia d'oro al concorso mozzarella in comune 2009; inoltre, l'azienda Antico Casale è iscritta nell'elenco delle eccellenze italiane del 2015.

Presso il punto vendita, troviamo anche la ricotta, i formaggi di bufala e i bocconcini di bufala con panna. Ma anche altre bontà di latte come le ciliegine, la treccia, i nodini, il caciocavallo, le sfoglie di mozzarella: tutto naturalmente prodotto con latte di bufala al 100%.

Il Caseificio Antico Casale è in via Padule, a Mondragone (Ce). Tel/Fax 0823 979194. Sito web: [www.caseificioanticocasale.it](http://www.caseificioanticocasale.it).



