

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO®

anno 20 numero 233
mensile giugno 2011
4,90 euro

IN REGALO
LE CLASSIFICHE
DELLA
BUONA SPESA

FALERNO IL BORDEAUX DEI ROMANI

I PROTAGONISTI DEL RILANCIO DEL PIÙ CELEBRE VINO DELL'ANTICHITÀ



tendenze
VINO SFUSO
ECOFRIENDLY
& CHIC

incontri
LE PASSIONI
DI STORARO
E TOSCANA

extravergine
GLI OLI
MIGLIORI AL
SUPERMERCATO

channel
NUOVO FORMAT
LEI PESCA
LUI CUCINA

SOLO SU
sky
CANALE 411
CHIAMA 02 70 70

11.2.33
9 771592 856009

Autore: € 10,90, Garamita e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Spagna, Italia € 11,30, Svizzera, Canada, Ticino € 12,90, Gran Bretagna € 11,30.

AURIEMMA

Capua (CE)
tel. 0823 620 299
www.auriemmasrl.com

Auriemma è uno dei più vecchi allevamenti di bufala del Casertano: nel caseificio si trasforma solo il latte proveniente dalle bufale allevate in azienda. I prodotti sono molto validi. Forse leggermente troppo sapida la mozzarella e con una solubilità non eccezionale.

BARONIA

Castel di Sasso (CE)
tel. 0823 659 014
0823 622 595

Grande caseificio che raccoglie il latte da allevatori della zona e che rifornisce punti vendita e negozi in mezza Italia centrale. Eppure, resta una delle migliori realtà. La sua mozzarella se la batte alla grande con le altre e svetta tra le prime.

LA BUFALARA BARLOTTI

Capaccio (SA)
tel. 0828 811 146
www.caseficiobarlotti.com

Una delle più interessanti realtà del Cilento, con l'allevamento accanto al caseificio. La mozzarella è "giusta" in bocca, ma alla fine della masticazione lascia un eccessivo residuo coriaceo. La treccia, invece, all'aspetto sembra "sacrificata", ma all'assaggio risulta una delle migliori in assoluto.

LA PERLA DEL MEDITERRANEO

Capaccio (SA)
tel. 0828 871 080
www.perladelmediterraneo.it

Ottimo il lavoro di Pasquale Colangelo, che guida uno dei più grossi caseifici del Cilento dove la lavorazione è ancora secondo tradizione. L'assaggio ha confermato il valore del prodotto: grande equilibrio di gusto e sapidità, bella consistenza della pasta. La treccia si è dimostrata davvero buona, anche nel confronto con le "cugine" di pezzatura maggiore.

RIVABIANCA

Capaccio (SA)
tel. 0828 724 030
www.rivabianca.it

Anche qui siamo davanti a un classico cilentano. Mozzarella, in questo caso, superiore alla treccia. Si percepisce molto l'aroma di latte fresco e un po' pungente, quasi yogurt, che torna in bocca. Bei prodotti che confermano un alto standard.

TAVERNA PENTA

Pontecagnano (SA)
tel. 089 383 268
www.caseficiotavernapenta.it

Questa azienda, la cui attività è documentata fin dagli inizi del '900, è uno dei punti di riferimento in Cilento. La mozzarella ha il classico colore porcellanato e la giusta misura della crosta: il dente scende nel morso sentendo quella leggera resistenza, leggermente gessosa, che oppone la pasta filata. In bocca esplose in tutta la sua turgidezza: lattosa e saporita, armonica, piena. La treccia, forse leggermente troppo compatta nella pasta, anche visivamente sembra una piccola scultura.

TENUTA DEI GUITTI

Pontinia (LT)
tel. 0773 853 140
www.tenutadeiguitti.it

Bella performance della mozzarella e soprattutto della treccia di questo caseificio della parte laziale della Dop. All'assaggio i prodotti hanno dimostrato carattere e personalità, bella consistenza, giusta lattosità, sapidità e solubilità in bocca.

Al panel di degustazione ha partecipato la redazione del Gambero Rosso

