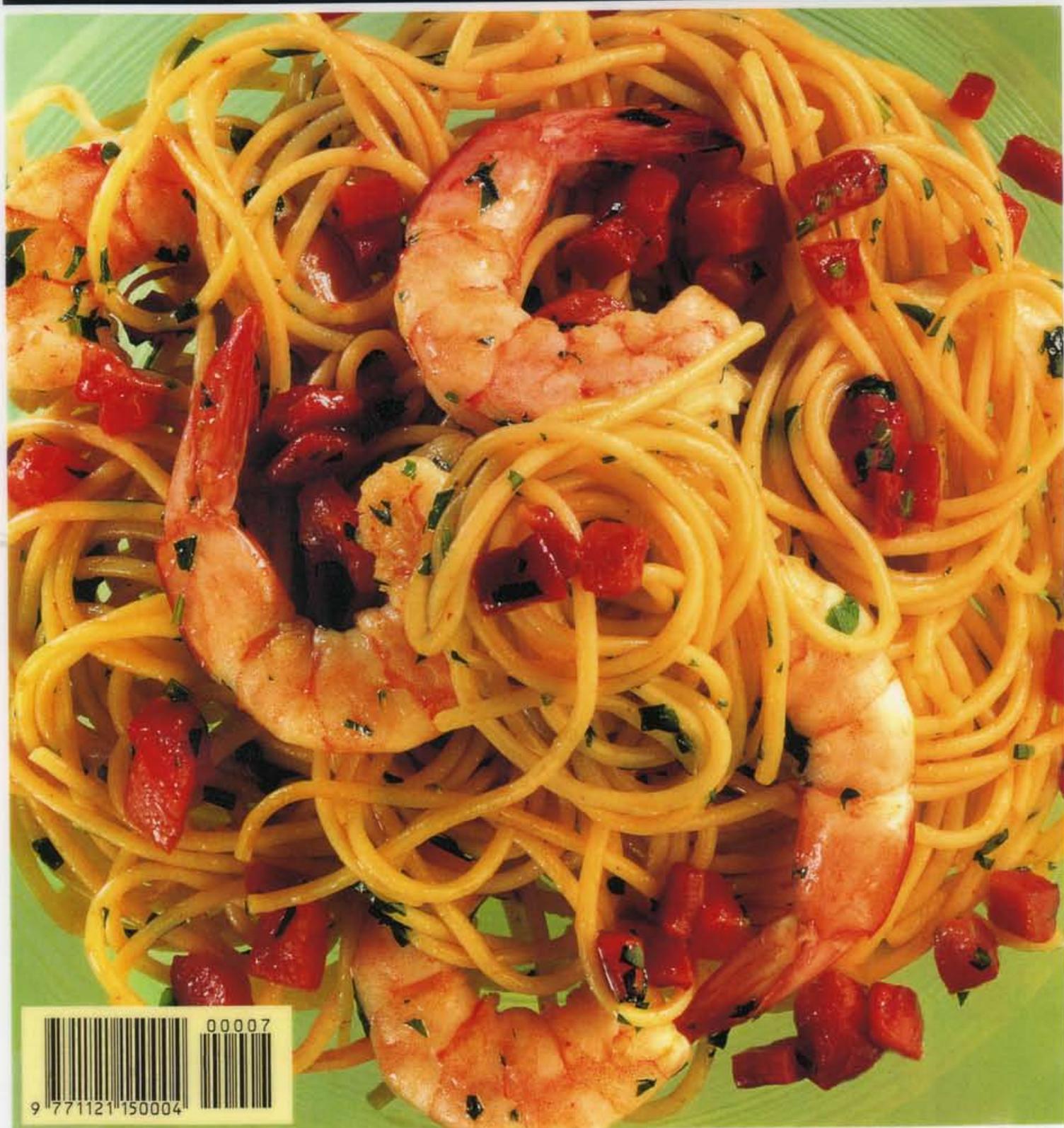


LA CUCINA ITALIANA

Luglio 2000
Lire 7500
in Italia Euro 3,37

*Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione*



VERA BUFALA CAMPANA

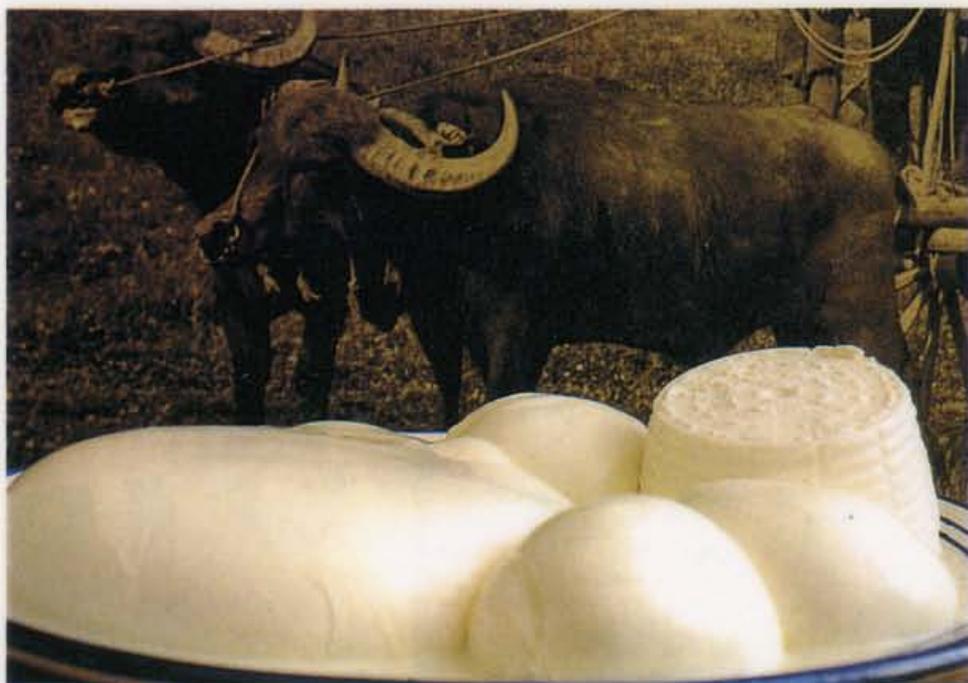


foto Piersibio Ongaro

Si entra nel cortile da un cancello di ferro: il punto vendita del Caseificio Taverna Penta dell'Azienda Agricola Morese è subito lì, sull'angolo, sotto l'antica torretta dell'edificio seicentesco che fu stazione di posta. Durante un viaggio al sud, vi si può sostare per acquistare uno dei prodotti tipici della zona: la mozzarella di latte di bufala. Il caseificio è a circa 8 chilometri sotto Salerno e a 3 dal mare, in una località storica in via di rivalutazione (una importante necropoli etrusca sta per essere riportata alla luce). All'interno, alcune fotografie d'epoca appese alle pareti descrivono un tipo di produzione assolutamente artigianale; spesso, qui, arrivano scolaresche,

che vengono portate in visita per far capire meglio le tradizioni locali. Le moderne attrezzature sono sistemate nell'edificio che, in passato, ospitava le stalle. Un tempo, infatti, l'azienda

si dedicava soprattutto all'allevamento di cavalli da corsa. Oggi, nei suoi cento ettari vengono coltivati i foraggi per l'allevamento delle bufale da cui si ricava il latte per fare i formaggi.

UNA LUNGA TRADIZIONE

L'azienda appartiene da generazioni alla famiglia Morese: oggi la guidano il signor Alberto (nella foto con la consorte) e il nipote Giuseppe, cultori di una tradizione più che consolidata e ambasciatori, in occasione di importanti fiere gastronomiche, di un prodotto del quale vanno giustamente fieri; la loro mozzarella è infatti contrassegnata dal prestigioso marchio di qualità DOP. Si faceva così fin dal 1903, come dimostra una vecchia fotografia dove si vedono all'opera i casari dell'epoca. Dopo un lungo periodo di stasi, la produzione è ripresa nel 1995, con tutte le moderne garanzie igieniche. Oggi i casari sono due, mentre nel punto vendita sono all'opera quattro o cinque ragazze. In tutto, nell'azienda lavorano una ventina di persone.

Azienda Agricola Morese - via Abate Conforti 1 - S. Antonio di Pontecagnano (SA) - tel./fax 089383268.

■ Per potersi fregiare del marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta), la mozzarella dev'essere al cento per cento di latte di bufala crudo, non pastorizzato: quella del Caseificio Taverna Penta ha, perciò, tali requisiti e si trova in tutti i formati classici: ciliegine da g 25, bocconcini da g 50, mozzarelle vere e proprie da g 250 e aversane da g 500.

Su ordinazione, si possono avere anche pezzi più grossi, da kg 1 o kg 1,5, a forma di treccia o altro. Inoltre, è possibile acquistare ricotta, provole affumicate su fumo di paglia e scamorze. Quantitativi interessanti si possono ricevere per corriere, ovviamente tenendo conto del fatto che il trasporto rappresenta un costo. Prezzi indicativi:

mozzarella lire/kg 20 000;
ricotta lire/kg 12 000;
scamorza lire/kg 20 000.

