



Torna alla Home Page

pubblicità online?

CON VINOCLIC SCEGLI QUANTO, DOVE E QUANDO VUOI FARTI NOTARE ONLINE



L'Autore I Libri Contatti

Tutti i sapori e i colori di Napoli e del Sud



## In Pentola

> [Le stanze del gusto](#) > [La mozzarella, i formaggi e il latte](#)

PREMIO  
LUIGI VERONELLI

## Pontecagnano, Caseificio Taverna Penta

18/11/2008

Via Abate Conforti, 1  
Tel. 089 383268  
<http://www.caseificiotavernapenta.it/>

Il punto di partenza è il 1600, dove inizia la lunga tradizione che consegna ai giorni nostri la Mozzarella del caseificio Taverna Penta. Prima di parlare di questo capolavoro d'arte casearia qualche parola sull'Azienda Agricola Morese. L'Azienda si divide in due parti, la prima ospitata in un bellissimo edificio del Seicento a S. Antonio di Pontecagnano, qui si svolge la lavorazione della Mozzarella e di tutti gli altri prodotti di cui vi parlerò, e qui si trova anche il bel punto vendita che ogni giorno distribuisce al dettaglio la metà della produzione. Il resto viene inviato a ristoranti o negozi tutti di eccellenza, anche a Roma dove i prodotti si trovano presso diversi negozi che rappresentano il meglio delle specialità alimentari. In questa visita mi ha accompagnato il titolare Filippo Morese, che con squisita gentilezza ha illustrato tutti i passaggi della produzione in questo laboratorio dove mani esperte dalle prime ore della mattina lavorano il latte appena munto. Poco distante, ma fuori dall'abitato, ci sono le stalle situate in un comprensorio agricolo che stacca completamente dalla caotica Pontecagnano e ti restituisce ad una campagna serena e armonica. Qui si allevano circa 800 capi di bufala e si coltivano i foraggi che sono alla base dell'alimentazione. Belle stalle ampie, grandi spazi dove gli animali possono liberamente muoversi e se riesci per un attimo a "guardare" in bianco e nero fai un salto nel tempo e ti ritrovi in una stampa del Piranesi (quelle con le bufale tra i templi di Paestum). Nella visita ho ricevuto anche un regalo inatteso: il caso ha voluto che nell'osservare le giumente abbiamo notato un piccolino che tentava di uscire ma con difficoltà; ecco che prontamente accorre un sapiente collaboratore che con pochi gesti, sicuri e antichi, aiuta la bufala e far nascere il piccolo. Scena da incorniciare nei bei ricordi. Ma alla fine come è questa mozzarella? Se devo trovare un parallelo mi viene in mente la seta. Come le grandi mozzarelle l'aspetto è perlaceo, la pasta è compatta ed elastica e al gusto mostra una dolcezza che si accompagna alla forza di questo latte. E' un prodotto di grande eleganza che scivola via come seta lasciandoci in bocca una sensazione di grande equilibrio. Ma non c'è solo mozzarella, la ricotta cremosa al punto giusto è un altro prodotto d'eccellenza e poi come non ricordare la mozzarella affumicata, affumicata veramente, non come si usa oggi nella produzione industriale, utilizzando sostanze di natura chimica che donano al prodotto un'affumicatura di uniformità artificiale. Osservate l'affumicatura della taverna Penta, fatta con la paglia e confrontatela con quella perfetta e algida di molte caciotte, più simili alla plastica che a un alimento. E poi sentitene il profumo, e poi sentitene il gusto e se volete farvi del male continuate a fare il confronto e finalmente capirete quale è la strada per farvi del bene. Sì è proprio così, una delle strade per farvi del bene passa da Pontecagnano e porta alla Taverna Penta.

Questa scheda è di Antonio Prinzo

*Visita del 24 gennaio 2004.* Qualche secolo era una stazione di sosta per i viandanti che attraversavano la Piana da un centro all'altro. Qui trovavano una stalla per cavalli e una stanza dove dormire e ristorarsi prima di una nuova partenza. Fino al '95 la splendida villa



è un evento  
[winetowineclub.it](http://winetowineclub.it)

## I vini da non perdere

- » [in Abruzzo](#)
- » [in Basilicata](#)
- » [in Calabria](#)
- » [in Campania](#)
- » [in Molise](#)
- » [in Puglia](#)
- » [in Sardegna](#)
- » [in Sicilia](#)
- » [nel Lazio](#)

## Rubriche

- » [Appuntamenti, persone](#)
- » [Polemiche e punti di vista](#)
- » [album](#)
- » [Curiosità](#)
- » [Diario di Capri](#)
- » [Eventi da raccontare](#)
- » [Frase sotto spirito](#)
- » [Giro di vite](#)
- » [Gli agriturismi più belli](#)
- » [I libri da mangiare](#)
- » [I miei prodotti preferiti](#)
- » [I ristoranti e le trattorie: dentro e fuori le guide](#)
- » [I vini del Mattino](#)
- » [Il vino del Sud: i protagonisti](#)
- » [L'olio d'oliva](#)
- » [La scuola](#)
- » [Le pizzerie](#)
- » [Le ricette](#)
- » [Le stanze del gusto](#)
- » [Le verticali](#)
- » [News dalle aziende e dagli enti](#)
- » [Voglia di Birra](#)



## Ricerca

**Vai**

- tutte le parole  
 almeno una parola

## Links

Visite 2008

☰ ☱ ☲ ☳ ☴ ☵ ☶ ☷

Visite 2007: 1666820

Visite 2006: 825510

Visite 2005: 286464

Visite 2004: 93717

## Archivio

- » [Novembre 2008](#)
- » [Ottobre 2008](#)
- » [Settembre 2008](#)
- » [Agosto 2008](#)
- » [Luglio 2008](#)
- » [Giugno 2008](#)
- » [Maggio 2008](#)
- » [Aprile 2008](#)
- » [Marzo 2008](#)
- » [Febbraio 2008](#)
- » [Gennaio 2008](#)
- » [Dicembre 2007](#)
- » [Novembre 2007](#)
- » [Ottobre 2007](#)
- » [Settembre 2007](#)
- » [Agosto 2007](#)
- » [Luglio 2007](#)
- » [Giugno 2007](#)
- » [Maggio 2007](#)
- » [Aprile 2007](#)
- » [Marzo 2007](#)
- » [Febbraio 2007](#)
- » [Gennaio 2007](#)
- » [Dicembre 2006](#)
- » [Novembre 2006](#)
- » [Ottobre 2006](#)
- » [Settembre 2006](#)
- » [Agosto 2006](#)
- » [Luglio 2006](#)
- » [Giugno 2006](#)
- » [Maggio 2006](#)
- » [Aprile 2006](#)
- » [Marzo 2006](#)
- » [Febbraio 2006](#)
- » [Gennaio 2006](#)
- » [Dicembre 2005](#)
- » [Novembre 2005](#)
- » [Ottobre 2005](#)
- » [Settembre 2005](#)
- » [Agosto 2005](#)

seicentesca è stata alloggio per i numerosi dipendenti dell'azienda agricola di Giuseppe e Alberto Morese che negli anni hanno riconfermato la tradizione del casato legata all'allevamento di bestiame e alla coltivazione dei foraggi (attività che si estende su 140 ettari di terreno), ma con l'aggiunta di un nuovo anello del ciclo produttivo ovvero la trasformazione del latte. Taverna Penta, il caseificio ospitato all'interno dell'antico complesso è leader nel settore caseario per la produzione di mozzarella di bufala campana Dop. Burro, ricotta, provola affumicata, scamorza e altri prodotti derivanti dal latte di bufala riempiono ogni giorno il bancone. L'attività è organizzata in forma aziendale sia per l'allevamento bufalino che equino. Un dato interessante riguarda proprio la produzione di cavalli mezzo sangue da concorso ippico e salto a ostacoli. Si pensi ad esempio che i cavalli Merano e Posillipo hanno vinto uno la medaglia d'oro alle olimpiadi di Roma per la categoria salto individuale nel '60; l'altro è stato campione del mondo nel '56. Il settore caseario è in continuo aggiornamento tecnologico. Il rispetto dell'antica ricetta della mozzarella, delle forme di produzione biologica, della lavorazione a crudo del latte (che non viene né pastorizzato né termizzato), la cura diretta del bestiame e della coltivazione dei foraggi, hanno consentito fino ad oggi di raggiungere un alto livello di qualità. La mandria è composta da capi selezionati allevati in moderne stalle con ampi spazi ed ampi pascoli. Il caseificio Taverna Penta occupa i locali del fabbricato colonico del '600, ripreso nel piano superiore nell'800. A seguito della ristrutturazione eseguita nel rispetto del bene artistico, nelle stanze a piano terra oggi si trovano le attrezzature necessarie per la produzione della mozzarella. (Diletta De Sio)

*Come si arriva*

*Lasciare la Salerno-Reggio a Pontecagnano, che è la prima uscita. Attraversare il dentro abitato. Subito dopo troverete, ben visibile, il caseificio sulla vostra destra.*

**lucianopignataro.com**  
**Pubblicità su questo sito**