

È uno dei più noti e diffusi formaggi italiani, ma solo quella ottenuta da latte di bufala seguendo le tecniche tradizionali si può considerare "vera" mozzarella: questa guida racconta che cos'è, come e dove si produce, come si assaggia. In più, una commissione di esperti ha esplorato, attraverso una rigorosa degustazione dei loro prodotti, i caseifici campani, laziali e pugliesi, e consiglia i migliori indirizzi dove acquistare le mozzarelle di bufala lavorate artigianalmente.



ISBN 88-8499-001-7



9 788884 990013

Lire 18.000 - Euro 9,30 (IVA compresa)



75 CASEIFICI
ARTIGIANALI



MOZZARELLE DI BUFALA

Guida alla conoscenza e all'acquisto



Slow Food Editore

MOZZARELLE DI BUFALA



PONTECAGNANO FAIANO (SA)

Caseificio Taverna Penta

Via Abate Conforti, 1 - Località Sant'Antonio

Tel. 089 383268

Orario di apertura: 9.00-20.00

Giorno di chiusura: domenica pomeriggio

Prezzo al chilogrammo: 9,81 € (19.000 lire)



L'azienda, situata in prossimità della località Sant'Antonio di Pontecagnano, è raggiungibile dall'autostrada Salerno-Reggio Calabria, uscita di Pontecagnano, proseguendo in direzione sud verso Battipaglia per circa 3 chilometri. Il caseificio, ricavato da una vecchia costruzione ristrutturata, è dotato di un ampio parcheggio con giardino e di un accogliente ed elegante punto vendita di circa 60 mq, nel quale si possono trovare diverse specialità locali tra cui provole affumicate, scamorze bianche e affumicate, trecce, ricotta ecc. Mozzarelle, ciliegine e prodotti simili di dimensioni diverse, mantenuti a temperatura ambiente, sono confezionati al momento dell'acquisto. Molto cortesi e disponibili gli addetti alla vendita. I prodotti sono commercializzati mediante corrieri in ambito nazionale e via aerea all'estero.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore bianco perlaceo con riflessi tendenti al giallo. Alla vista la mozzarella appare spugnosa con piccole cavernosità. La pellicola esterna si stacca difficilmente. L'odore è leggermente acidulo, simile a quello dello yogurt. Durante la masticazione la pasta risulta asciutta e di consistenza dura e stridente, perché si asciuga subito in bocca, pur avendo un buon sapore di latte fresco. Il prodotto ha un flavour muschiato, di sottobosco e stallatico.

SERRE (SA)

Caseificio Romagnuolo

Via Padula, 12

Tel. 0828 977005

Orario di apertura: 8.00-20.30

Giorno di chiusura: sempre aperto

Prezzo al chilogrammo: 9,30 € (18.000 lire)



Il caseificio può essere raggiunto dall'autostrada Salerno-Reggio Calabria, uscita di Eboli, proseguendo lungo la S.S. 18 in direzione di Serre. Circa 2 chilometri prima del paese, sulla destra si imbecca la S.S. 88 e, passando per la zona denominata Ponte Calori, si arriva in località Padula dove è situata l'azienda. A questa è annesso un piccolo punto vendita di circa 10 mq di superficie, dotato di un banco frigo in cui possiamo notare provole, affumicate e non, mentre mozzarelle, bocconcini, aversane e prodotti simili di pezzature diverse sono immersi in liquido di governo e mantenuti a temperatura ambiente. La distribuzione dei prodotti avviene a livello nazionale mediante corrieri privati.

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

La pasta si presenta di colore bianco avorio intenso, con una consistenza spugnosa e cavernosa ricca di acqua. Ha un odore di latte acidulo e un sapore simile alla panna, poco acido e giustamente salato. Un leggero retrogusto metallico si avverte solo dopo la masticazione.