

P a n o r a m a

TRAVEL

MENSILE
D 2 N.5
AGGIO
1999
e per il
Libero
dee per
aggiare
7.500

IDEE
PER IL
TEMPO
LIBERO

Gruppo Mondadori

MADDALENA

Al mare
dove è già
estate

CANNES

Weekend
nella città
del cinema

TENDENZE

La moda
per viaggiare

Occasioni di
*Shopping
a Londra*



Usa definiscono *pizza cheese*: un formaggio piuttosto asciutto, conservabile molto a lungo e facile da fondere. Un prodotto progettato *ad hoc*, insomma, che con la mozzarella artigianale ha ben poco a che vedere. Soprattutto con quella di bufala. Sarebbe bene invece che la legge imponesse alle pizzerie di segnalare la mozzarella tra gli ingredienti, solo nel caso si tratti di Fior di latte, di Mozzarella di Bufala Campana o mista. Negli altri casi dovrebbero limitarsi a scrivere: formaggio a pasta filata o formaggio fuso. Detto ciò, una volta che avete optato per una Mozzarella di Bufala Campana Dop (Denominazione d'origine protetta) non vi resta che affidarvi al vostro gusto

personale e decidere quale sia la migliore. Sappiate che il colore deve essere sempre bianco porcellana lucente, che al taglio deve rilasciare un liquido lattiginoso colore bianco panna e che quando è di latte crudo e di buona qualità, deve sprigionare un aroma vagamente palustre, un misto di erbe e di salmastro. Per coloro che avessero l'occasione di visitare la Campania e, in particolare, la Piana del Sele, raccomandiamo di consumarla in loco, ancora tiepida della filatura: può rappresentare un'esperienza mistica. Il suo aroma e il gusto sono effimeri: decadono rapidamente non appena la mozzarella supera la curva ottimale di maturazione. Ma sono così intensi, così succulenti da inebriare.

Dove comprare la mozzarella migliore

Ecco un elenco di caseifici che lavorano il latte di bufala e dei negozi che, in tutta Italia, vendono le loro mozzarelle. Tutti hanno uno spaccio interno aperto al pubblico:

Casa Madaio, via Serracapilli, Eboli (tel. 0828.364.815) è selezionatore di formaggi meridionali, affinatore e produttore di eccellente Mozzarelle di Bufala Campana.
Ecco dove trovarle:

- Enzo Roncati «Il Salumaio», via del Guasco 20, Alessandria. Tel. 0131.253.624.
- Antonino Pellicanò, via Aspromonte 15/A, Reggio Calabria. Tel. 0965.892.890.
- Enrico Franchin, via del Santo 95, Padova. Tel. 049.875.0532.
- Maurizio Piras, via Tiziano 40, Cagliari. Tel. 070.492.167.
- Giuliano Moroni, via Avogadro 1/B, Novara. Tel. 0321.611.050.
- Borgiattino, via Accademia Albertina 38/A, Torino. Tel. 011.839.4686.
- Salumeria Emidio, via Cremona 30/B, Crema (Cr). Tel. 0373.256.914.
- Giancarlo Passoni, via Madonna 15, Oreno di Vimerate (Mi). Tel. 039.669.556.
- La bottega di Parisini, via Porrettana 192, Sasso Marconi (Bo). Tel. 051.841.143.
- Morlacchi, via Garibaldi 66, Garbagnate (Mi). Tel. 02.995.5222.

Prezzo al pubblico: allo spaccio 20 mila lire al chilo; nei negozi, in media 28 mila.

Caseificio La Contadina, via Falagata 2, Altavilla Silentina (tel. 0828.987.178): 13 allevatori di bufale consegnano il latte a questo piccolo caseificio che ne ricava formaggi strepitosi. Le sue mozzarelle si trovano anche nei seguenti punti vendita diretti:

- Palazzina Santese, Battipaglia (Sa). Tel. 0828.308.500.
- Via San Vito Martire, Eboli (Sa). Tel. 0828.361.866.
- Via Nazionale SN Scalo, Capaccio (Sa). Tel. 0828.723.769.
- Località San Marco, Agropoli (Sa). Tel. 0974.824.476.
- corso Umberto I 151, Pontecagnano (Sa). Tel. 089.381.282.

Prezzo al pubblico: allo spaccio e nei punti vendita: 18 mila lire al chilo.

Caseificio Tavema Penta, Località Sant'Antonio, via Abate Conforti 1, Pontecagnano (tel. 089.383.268). La mozzarella di questi giovani entusiasti allevatori-produttori è il paradigma della bufala autentica: sentore di palude, di acque salmastre, di pascoli bagnati. È venduta solo nello spaccio interno.

Prezzo al pubblico: 19 mila lire al chilo.

Caseificio Riva Bianca, S.S. 18 km. 93, Paestum (tel. 0828.724.030): azienda agricola di punta, dove le bufale vengono allevate con una cura

maniacale. Le sue mozzarelle si trovano nei punti vendita:

- Europa 27, Agropoli. Tel. 0974.821.874.
- Via Generale Gonzaga 16, Salerno. Tel. 089.232.221.

Prezzo al pubblico: 19 mila lire al chilo.

Caseificio Torricelle, via Ponte Marmoreo, Paestum (tel. 0828.811.318): solo cagli naturali, solo latte dei propri allevamenti e oltre alla mozzarella, un mascarpone di latte di bufala di bontà incredibile.

Ecco i punti vendita dove trovarli:

- Via Menabrea 20, Milano. Tel. 02.668.004.18.
- Via Marco Perennio 40, Arezzo. Tel. 0575.353.259.
- Morbidi Eredi, via Banchi di Sopra 73/75, Siena. Tel. 0577.280.268.
- Gastronomia Convivium, viale Europa, Firenze. Tel. 055.679.991.

Prezzo al pubblico: allo spaccio 20 mila lire al chilo.

Caseificio Vannulo, di Antonio Palmieri, via Galileo Galilei 10, Capaccio Scalo (tel. 0828.724.765): latte crudo lavorato appena munto per una produzione di mozzarelle, burro e ricotta che collocano questo caseificio tra i top della categoria.

È in vendita solo allo spaccio.

Prezzo al pubblico: 20 mila lire al chilo.