



Marte

alla ricerca
della vita

I DESERTI, I VULCANI, I LAGHI,
I GHIACCIAI NELLE ULTIME,
STRAORDINARIE IMMAGINI
DELLE MISSIONI NASA

VACANZE

consigli per un agosto
da single ai tempi
di Bridget Jones

MOSTRE

Severini e l'arte
di far danzare
la pittura

SPECIALE SLOW FOOD
il meglio della
mozzarella



AZIENDA PER AZIENDA I CASEIFICI SEGNALATI DAI CRITICI

a cura dell'Anfosc

La guida *Mozzarelle di bufala* di Slow Food Editore sarà presentata al prossimo *Cheese 2001* (21-24 settembre). Gli esperti dell'Anfosc (Associazione nazionale formaggi sotto il cielo) hanno girato Campania, Puglia e Lazio degustando una novantina di mozzarelle di bufala. In anteprima vi segnaliamo gli indirizzi di alcuni dei caseifici che hanno ottenuto i punteggi migliori. In una realtà comunque positiva dove anche i secondi sarebbero da encomiare. E consigliare.

CASEIFICIO COOPERATIVA LA GAROFALO
Via Santa Maria Capua Vetere 121, Capua (Ce)
Tel. 0823-622681

LA CASERTANA
Viale Europa 30, Casapesenna (Ce), tel. 081-8164780.

BELLOPEDE & GOLINO
S.S. 265 - km 27,500, Marcianise (Ce)
Tel. 0823-821315

CASEARIA AVERSANA
Via nazionale Appia - km 18,400
Giugliano in Campania (Na), tel. 081-5069130

CASEIFICIO LA BUFALAT
Via Falagata 41, Altavilla Silentina (Sa)
Tel. 0828-987285

LATTICINI SALERNITANI
Via Belvedere 247, Battipaglia (Sa)
Tel. 0828-671394/671713

AZIENDA BIOLOGICA VANNULO
Via Galilei, Località Rettifilo, Capaccio (Sa)
Tel. 0828-724765

RIVABIANCA
S.S. 18 - km 98, Capaccio (Sa), tel. 0828-724030

FATTORIA DELL'ALENTO
Località Isca dell'Abate, Perito (Sa)
Tel. 0974-998425

CASEIFICIO TAVERNA PENTA
Via Conforti Abate 1, Pontecagnano Faiano (Sa)
Tel. 089-383268

grandi latifondi agrari. La mozzarella, invece, era venduta fresca perché le aree di allevamento, benché malsane, erano vicine a centri importanti come Salerno, Napoli, Caserta, Roma. Certo, per fresco non si deve intendere di giornata come i gourmet pretendono oggi che sia. Le condizioni igieniche e soprattutto i trasporti erano alquanto diversi e, quindi, una qualche variante ci doveva pur essere. La mozzarella, dopo la mozzatura, era immersa «nella salamoia leggera per 24 ore. Conseguentemente... per giorni tre o quattro nella salamoia più satura di sale; o in ultimo le sole provole, volendole serbare, a coppia legate con giunchi, e appese a lunga verga si fanno affumicare dal legname corrotto, che abbruciando, tutto si risolve in fumo, senza dare vampa, servendosi anche talvolta de' muschi degli alberi. Le mozzarelle si chiudono entro il mirto, o pure qualche volta entro lunghe paglie da coprire sedie; o finalmente dentro alla stessa pasta, o a quella dei caciocavalli, mettendovi latte dentro, detta in quei paesi borsa, e si mangiano fresche» ci racconta Achille Bruni.

Quindi le mozzarelle, anche se a quel tempo erano molto apprezzate, erano alquanto diverse da

