

Dal colore alla consistenza, ecco come evitare prodotti taroccati
In attesa delle «Strade» a Paestum con i migliori cuochi italiani

Dieci cose da imparare subito per conoscere la mozzarella dop

IL PRODOTTO

Luciano Pignataro

Totò in Miseria e Nobiltà aveva risolto il dilemma di come riconoscere una vera mozzarella. Nella famosa scena del cappotto, Don Pasquale il fotografo si rivolge a Felice Sciosciamocca dicendo: «Assicurati che sia buona. Prendila con due dita premi la mozzarella se cola il latte te la pigli, se no desisti». La mozzarella di bufala campana certificata DOP, è il formaggio fresco più amato dagli italiani. Come possiamo capire quando è buona?

1) I marchi. Il marchio DOP (denominazione di origine protetta). È il marchio tondo di colore giallo e rosso che rilascia la Comunità Europea e che bisogna trovare apposto su ogni confezione abbinato al marchio del consorzio.

2) Il prezzo. Altra indicazione importante è sicuramente il costo che non può scendere mai sotto i nove euro per la vendita al consumatore. Il latte di bufala ha un costo circa del triplo rispetto ad latte di mucca di altissima qualità, quindi il prezzo è più alto di una mozzarella di latte vaccino.

3) Il colore. Deve essere bianco perla, come la porcellana per intenderci, poiché il latte di bufala è privo di betacarotene e quindi il colore del prodotto finito non tenderà mai al giallo paglierino come per il fior di latte.

4) Il profumo. Il sentore identificativo della mozzarella di bufala campana è il muschiato. Un aro-

ma che è caratteristico del latte di bufala e ricorda in maniera molto lieve e delicata quello del muschio. Un vago ricordo di fungo che ben si presenterà insieme alla nota di latte fresco.

5) Il sapore. L'ingresso in bocca ricorda molto lo yogurt, con sensazione di acidità soffusa e gradevole. Il finale in bocca deve essere quello della panna, cioè il vostro palato deve essere avvolto da una sensazione grassa e di appagamento.

6) La consistenza. Nelle prime ore successive alla produzione è elastica e tenace. Quando la

si mastica impegna le mandibole producendo quasi rumore. Diventa morbida e fondente con il passare dei giorni soprattutto se conservata a temperature troppo basse. L'aroma ed il suo gusto unico non vengono comunque alterati soprattutto se prima di consumarla la si riporta a temperatura ambiente magari lasciandola qualche minuto immersa, con tutto il suo siero, in acqua calda.

7) Confezione. La mozzarella DOP può essere imbustata davanti al cliente solo ed esclusivamente nei caseifici dove viene prodotta. In altri luoghi deve essere già confezionata.

8) Formati. I formati ammessi dal disciplinare sono dai 25 grammi, perline o cardinali, agli 800 grammi per la mozzarelle. Sta prendendo molto piede la richiesta di trecce, ammesse fino ad un massimo di 3 kg. Pezzature più grandi riuscirebbero scarsamente ad avere un sapore in equilibrio tra la dolcezza e la sapidità.

9) Siero innesto. Per poter subire il processo di filatura il latte

dovrà essere leggermente acidificato come primo step di produzione. Per questo si aggiungono dei fermenti lattici allevati direttamente risultanti dalla lavorazione del giorno prima allevati in apposite stufe, che verranno aggiunti al latte, prima del caglio, per la produzione della mozzarella.

10) L'evento. L'unico evento ufficiale del Consorzio DOP è Le Strade della Mozzarella, che si terrà a Paestum dal 12 al 14 maggio. www.lestradedellamozzarella.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

