Area di produzione

In Campania vi sono incluse le intere province di Caserta e Salerno, parte delle province di Napoli e Benevento; nel Lazio, alcuni comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma; una piccola parte della provincia di Foggia (Puglia) e il comune di Venafro (Isernia).

Mozzarella di Bufala Campana DOP

La perla gastronomica del Sud

Un po' di cifre

La Mozzarella di Bufala Campana è il più importante marchio DOP del centro-sud Italia. Il 58% è prodotto tra le province di Caserta e Napoli, il 34% a Salerno, il 7% nel basso Lazio e l'1% tra Foggia e Venafro. I paesi in cui è esportata sono principalmente Francia, Germania, Stati Uniti, Gran Bretagna, Svizzera e Giappone. La produzione totale nel 2013 è stata pari a 37.301.775 chilogrammi.

La parola

Mozzarella viene dal verbo "mozzare", cioè dall'operazione praticata tuttora nei caseifici che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata per staccarne con gli indici e i pollici le singole mozzarelle nella loro caratteristica forma tondeggiante. La formatura in moltissimi caseifici è ancora oggi appannaggio dei mastri casari e dei loro più stretti collaboratori.

DI *Clara Ippolito*

Pare che già nel XII secolo i monaci del monastero di San Lorenzo di Capua fossero soliti offrire ai pellegrini del Capitolo Metropolitano che si recavano alla chiesa del convento un formaggio chiamato mozza o provatura. Una delizia secolare fatta con solo latte di bufala, animale la cui presenza in Italia risale almeno all'anno Mille, anche se è solo verso la fine del '700 che le mozzarelle diventano un prodotto di largo consumo. Merito dei Borboni, che inaugurarono un grosso allevamento di bufale con annesso caseificio vicino alla Reggia di Carditello, tenuta reale della dinastia spagnola. Con l'unificazione d'Italia poi avrebbe visto la luce ad Aversa una sorta di mercato all'ingrosso di mozzarelle e dei derivati prodotti con lo stesso latte: tra questi c'era anche la ricotta di bufala che, quotidianamente, stabiliva le quotazioni in base alla produzione e alla richiesta. In termini caseari la Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio fresco a pasta filata a base di latte di bufala proveniente dalla zona d'origine, realizzata con un processo tecnologico rispondente al disciplinare di produzione. Un latte dalla composizione diversa da quella di altre specie animali utilizzate per la produzione di formaggio, più ricco di proteine, acidi grassi (quelli insaturi, cosiddetti buoni) ma, soprattutto, di calcio totale, il che lo rende particolarmente adatto all'alimentazione degli anziani e dei bambini. E come se non bastasse, le sue caratteristiche chimiche permettono a chi lo trasforma di ottenere delle rese di caseificazione pari al doppio di quelle che in genere si realizzano con il latte di mucca. Altra sua singolarità è l'assenza di carotenoidi, cosa che conferisce alla Mozzarella di Bufala Campana l'originale colore bianco porcellanato. La filiera prevede che il latte prodotto nelle aziende agricole sia trasportato in tempi brevissimi negli stabilimenti di produzione, dove è sottoposto a tutti i controlli igienico-sanitari d'obbligo e a quelli ulteriori sanciti dal disciplinare, prima di dare inizio alla vera e propria lavorazione. In tavola la Mozzarella di Bufala Campana è particolarmente nutriente per via dell'alta quota di proteine che possiede; ha una quantità molto bassa di lattosio (0,4 g) e, grazie al suo tenore in umidità, è meno calorica di molti altri formaggi. Oltre alla forma tondeggiante che parte dai 20 grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), il disciplinare di produzione prevede diverse altre tipologie, quali nodini e trecce fino a 3 chilogrammi di peso.

COME RICONOSCERLA

All'acquisto

Solo il prodotto confezionato (buste, vaschette, bicchieri), recante il marchio con le indicazioni di legge e la scritta Mozzarella di Bufala Campana DOP, è quello originale. Ogni confezione deve riportare le seguenti indicazioni:
nome completo della denominazione Mozzarella di Bufala Campana; presenza del logo con al disotto gli estremi di legge nazionali (D.P.C.M. 10/5/93) e comunitari (Reg. CE n.1107/96); numero di autorizzazione del caseificio.

LE POLEMICHE

È stato un qualificato laboratorio tedesco, il TÜV SÜD ELAB, sulla base dell'analisi di campioni di Mozzarella di Bufala Campana inviati dalle Associazioni di Consumatori, a fugare ogni dubbio sulla presunta presenza di sostanze tossiche nel prodotto, che sarebbero state dovute all'inquinamento di alcune aeree di produzione. Così, il fiore all'occhiello della Campania, è stato dichiarato completamente sicuro.

© Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop

CONSORZIO
Costituito nel 1981, ha reso possibile l'ottenimento e la registrazione della denominazione di origine, necessaria alla tutela del prodotto. È l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione della DOP Mozzarella di Bufala Campana. Grazie al riconoscimento europeo, ottenuto nel 1996, più di 15.000 persone, compreso l'indotto, sono impegnate nella sua filiera. È l'unica mozzarella in Italia ad aver ottenuto la DOP.
www.mozzarelladop.it

La regina del Sud nel piatto

La Mozzarella di Bufala Campana nelle RICETTE *di tre grandi chef italiani*

Un tris d'assi della gastronomia nostrana per un'eccellenza del made in Italy. Simbolo di freschezza e gusto per antonomasia, la Mozzarella di Bufala Campana fa la parte del leone nelle quattro pietanze proposte, tutte dedicate agli amanti della buona tavola e dei sapori genuini, che sanno apprezzarne il gusto unico e la capacità di nobilitare tanti altri ingredienti. L'entrée e il primo sono firmati da Lino Scarallo (Ristorante *Palazzo Petrucci*, Napoli, www.palazzopetrucci.it), il secondo da Marco Iachetta (Ristorante *La Scaletta*, Mosca, www.lascaletta.ru), mentre il dessert è di Rosanna Marziale (Ristorante *Le Colonne*, Caserta, www.lecolonnemarziale.it).

A tavola

È di un bianco porcellana, ha superficie liscia e consistenza elastica. Al taglio fuoriesce una sierosità biancastra e in bocca ha sapore deciso ma delicato. È bene consumarla il giorno stesso dell'acquisto, altrimenti, va riposta in ambiente fresco (10°-15°C), immersa sempre nel suo liquido. Se messa in frigo, bisogna tirarla fuori un po' prima.

ANTIPASTO

Lasagnetta di Mozzarella di Bufala Campana e crudo di gamberi su salsa di fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone

400 g di Mozzarella di Bufala Campana
700 g di gamberi rossi di Sicilia, media misura
300 g di fiori di zucca
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
germogli di broccolo
sale e pepe bianco

Preparazione

Lavate, mondate e sbiancate i fiori di zucca in acqua bollente, poi raffreddateli in acqua e ghiaccio; passate al mixer con l'aggiunta di un mestolo di brodo vegetale, del sale e un filo di olio extravergine, fino a ottenere una crema.
Assemblaggio del piatto. Tagliate la mozzarella a fettine non troppo spesse e alternatela ai gamberi, già sgusciati e puliti, mettendoli in un coppa pasta cilindrico (dal diametro 0,6 altezza 0,8). Componete quattro strati.
Adagiate la lasagnetta al centro del piatto e guarnite con la salsa di fiori di zucca e i germogli che metterete sopra la lasagnetta. Ultimate con un filo di olio extravergine d'oliva e finite con una macinata di pepe bianco.

PRIMO

Spaghettoni di Gragnano con quinto quarto d'astice e Mozzarella di Bufala Campana

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti di Gragnano
2 astici
80 g di Mozzarella di Bufala Campana
olio extravergine d'oliva, aglio
basilico, sale e pepe

Preparazione

Cuocete l'astice nel forno a vapore a 65°C per circa 10 minuti; fate raffreddare in acqua e ghiaccio, eliminate il carapace ed estraete la polpa; dalla testa ricavare il suo corallo. In una capiente padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio con l'astice e le chele ridotte in tocchetti, quindi fate cuocere per 3 minuti; salate, pepate e aggiungete del basilico. In abbondante acqua salata fate cuocere gli spaghettoni, scolate e amalgamate nel sugo precedentemente preparato con un mestolo di acqua di cottura. Ultimate la cottura con il corallo dell'astice. Impiattate, aggiungendo tocchetti di mozzarella a crudo e foglie di basilico fresco.

SECONDO

Sfera di salmone

Ingredienti per 4 persone

240 g di salmone leggermente salato
80 g di mango, 60 g di sedano
olio extravergine di oliva
160 g di Mozzarella di Bufala Campana
60 g di insalata mista, 60 g di salsa citronette
32 g di caviale rosso, 1 melanzana scura
80 g di pomodori cherry confit (facoltativi per la guarnizione)

Preparazione

Prendete il salmone e tagliatelo sottilmente. Foderate uno stampo monoporzione di alluminio. Al centro mettete la Mozzarella di Bufala Campana tagliata a cubetti, appena condita con dell'olio extravergine di oliva, quindi aggiungete il mango a cubetti e, per finire, il sedano tagliato a dadini.
Chiudete la superficie con il salmone, lasciate un attimo e poi sformate su un piatto con dell'insalatina di stagione. Infine, disponete la crema di mozzarella frullata sopra la sfera di salmone e decorate con il caviale rosso. Abbellite ancora con la buccia di una melanzana fritta tagliata a julienne, i pomodorini confit e irrorate il tutto con salsa citronette (olio e succo di limone emulsionati insieme).

DESSERT

Biancomangiare alla stracciatella di bufala con pane al pomodoro, fico e prosciutto

Ingredienti

Per il Biancomangiare (per un bicchiere da pacojet)
500 g di latte di bufala fresco
300 g di stracciatella di bufala
5 g di glucosio atomizzato, pane al pomodoro

Per la marmellata
1 kg di pomodorini Pachino pelati
430 g di zucchero, 4 scalogni, peperoncino, sale

Inoltre
1 g di sale cristallo
riduzione di aceto balsamico
fiori di origano fresco, ghiaccio pilè, grue di cacao

Preparazione

Marmellata. Spellate i pomodorini e mischiateli allo zucchero. Lasciate macerare per 15 minuti. Tagliate gli scalogni a julienne, rosolateli con olio e peperoncino. Aggiungete i pomodorini, fate cuocere per 20-25 minuti, frullate e passate al setaccio fine. Aggiustate la consistenza sul fuoco.
Biancomagiare. Portate a ebollizione il latte con il glucosio atomizzato. Tagliate a pezzi la stracciatella e immergetela nel latte, ma solo quando scende alla temperatura di 68°C. Lasciate in maturazione per circa 30 minuti e poi frullate con un mixer. Versate il composto nel secchiello per pacojet e abbattete la temperatura (-18°C). Alla fine pacossate il gelato che servirete con lo spiedino e la marmellata di pomodori.
Spiedino. Componete degli spiedini con i dischi di pane al pomodoro precedentemente tagliati e i fichi. Condite lo spicchio di fico con una riduzione di balsamico.
Assemblaggio del piatto. Disponete su uno zoccolo di ghiaccio pilè del gelato appena pacossato, guarnite con qualche semino di grue di cacao e la marmellata di pomodori. Su ogni pallina di gelato cospargete del sale cristallo. Decorate con la fioritura di origano fresco. ■

© Lino Scarallo, Marco Iachetta, Rosanna Marziale