

Starbene | Attualità

L'IRRESISTIBILE MOZZARELLA DI BUFALA

Piace (e vende) sempre di più, in Italia e all'estero. Perché è fresca, saporita, facile da utilizzare in cucina. Scopri gli abbinamenti più insoliti e i trucchi per scegliere le migliori

di Silvia Pigorini

Che sia a forma di ciliegina, perolina, bocconcino, nodino o di treccia, la mozzarella di bufala piace sempre di più. Soprattutto se è Dop, cioè a Denominazione di origine protetta. Il Consorzio che tutela questo prodotto ha comunicato di recente un aumento delle sue vendite: circa 47 milioni di chili solo nel 2017. E anche all'estero il trend è in crescita, come dimostrano le cifre del Monitor Mezzogiorno di Intesa Sanpaolo: +19,4% delle esportazioni. Ma c'è di più. Secondo un'indagine Coldiretti/Ixè circa 4 italiani su 10 (il 42%) sono rientrati dalle vacanze con prodotti tipici come souvenir. E la mozzarella di bufala si è classificata in cima alla lista dei preferiti dell'estate 2018.

AMATA ANCHE DAI VIP

Del resto ha illustri "testimonial", anche internazionali: dal tennista Roger Federer (la cui passione per la mozzarella di bufala è stata raccontata da Stefano Semeraro nel libro *Il Codice Federer*) a Ivanka Trump (nel suo viaggio a Roma nel maggio 2017 la figlia del presidente Usa ha ordinato insalata caprese con mozzarella di bufala). Dal papà di Facebook, Mark Zuckerberg, che l'ha mangiata durante il suo viaggio di nozze a Roma, allo scrittore Roberto Saviano, che nel libro *Vieni via con me* l'ha addirittura citata come "uno dei 10 motivi per cui vale la pena di vivere".

COME LA USANO GLI CHEF

Se nel suo nuovo ristorante in Galleria a Milano, Carlo Cracco la aggiunge a crudo su una particolarissima pizza margherita, altri chef propongono

Più gustosa e più nutriente

Il latte di bufala ha caratteristiche differenti rispetto a quello di mucca intero. «È molto più energetico (114 calorie anziché 64 ogni 100 g) e più ricco di grassi (8,5 g contro 3,6 sempre per lo stesso peso)», spiega la nutrizionista Sara Gilardi. «È anche più proteico e fonte di maggiori quantità di vitamine del gruppo B (soprattutto B1 e B2), di calcio (198 mg al posto di 119) e di fosforo (121 mg versus 93). Contiene inoltre antiossidanti che, durante la digestione, contrastano i radicali liberi e sembra riparino le mucose intestinali».



no accoppiamenti più azzardati. «La combinazione perfetta è con il pomodoro, perché l'ortaggio regala acidità al latticino, che però si sposa anche con i frutti di mare, il nero di seppia, le uova, i peperoni, le melanzane, persino i frutti di bosco e la menta», afferma la chef Rosanna Marziale, ambasciatrice nel mondo di bufala campana Dop e autrice del libro *Evviva la mozzarella! Proposte gourmand con la Bufala campana* (Gribaudo). Le ricette più fantasiose? Dall'abbinamento con cetrioli e medusa di Gennaro Esposito, a quello con l'ostrica di Antonino Cannavacciuolo, fino al riso al latte di

Massimo Bottura, ottenuto torchiando la mozzarella di bufala.

GLI INDIRIZZI CULT

Secondo i critici enogastronomici del Gambero Rosso, trovi la migliore mozzarella di bufala campana di Napoli alle Eccellenze Campane, via Benedetto Brin 69, e da Gourmeet, via Alabardieri 8. A Milano, invece, Valerio Visintin, il critico gastronomico "in incognito" del *Corriere della Sera*, segnala, tra gli altri, il negozio Bufalatte, in via Pavia 3. Mentre, secondo i giudizi del sito Tripadvisor, a Roma vai a colpo sicuro presso Il Regno della Bufala, in via delle

Starbene.it

Attualità | Starbene

5 consigli per gustarla al meglio

① Lasciala sempre immersa nel suo liquido di governo fino al momento di consumarla. E se per caso non la finisci tutta, rimettila in ammollo per evitare che si asciughi troppo.

② Se l'hai presa dal banco frigo del supermercato (che viene in genere mantenuto a circa 4 °C), prima di mangiarla riportala a una temperatura di 18-20 °C immergendola con il suo sacchetto in acqua calda (35-40 °C) per 10 minuti.

③ Se invece quando l'hai

comprata non era tenuta al freddo, poni la confezione in acqua fresca (15 °C) d'estate e tiepida (18-20 °C) d'inverno fino al momento di portarla in tavola.

④ Ricorda che la mozzarella andrebbe gustata subito dopo l'acquisto. Se però pensi di mangiarla a distanza

di 3-4 giorni, mettila in frigo con tutto il liquido di governo.

⑤ Se invece decidi di utilizzarla come ingrediente di altri piatti, prima di riporla in frigorifero "scolala": così eliminerai l'acqua in eccesso e otterrai la consistenza giusta per cucinarla.



1

BUFALE BELLE E BUONE

1. Le mozzarelle raggiungono la giusta consistenza nelle vasche di raffreddamento. 2. La pizza margherita di Cracco. 3. Un negozio Bufalapiù a Milano: i prodotti arrivano da un allevamento del bergamasco.



2



3

Quando è Dop

«Il marchio Dop (Denominazione di origine protetta) è attribuito solo alla mozzarella di bufala campana, che è prodotta in Campania, appunto, ma anche in alcune province del Lazio, della Puglia e del Molise, nel rispetto di regole ben precise», spiega Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio di tutela che ha sede presso la Reggia di Caserta (mozzarelladop.it).

«Sono riconoscibili perché sulla confezione hanno un logo con un sole rosso a raggera, con al centro il profilo della testa di una bufala nera e in basso la scritta Mozzarella di Bufala Campana. Quelle prodotte in altre parti d'Italia (o che non rispettano il rigido disciplinare previsto per quelle a Denominazione d'origine protetta), devono invece scrivere in etichetta "mozzarella di latte di bufala".»

PIETRO TASCA, GETTY, ANSA

Cave 73, e a Torino al Caseificio Rosario, via Pietro Cossa 293/3d.

NON SOLO CAMPANA

Piace così tanto la mozzarella di bufala che la sua produzione si è estesa ben oltre le classiche zone. Non conquista il marchio Dop (vedi box a sinistra), ma sono apprezzatissime anche quelle prodotte nel Nord, dove gli allevamenti di bufale si sono moltiplicati. Tra i tanti, quello dell'azienda Bufala più (250 capi di bestiame in provincia di Bergamo)

che distribuisce i suoi prodotti freschi anche in tre punti vendita a Milano (bufalapiu.com). Campano o no, come si riconosce un prodotto di qualità? «Una volta estratta dal suo liquido di conservazione, la mozzarella deve avere la pelle lucida ed elastica e un colore bianco porcellanato», risponde Maria Sarnataro, agronoma e vice presidente dell'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi (Onaf). «Al taglio la sua struttura deve risultare spugnosa e non perdere troppo liquido.»

21

Codice abbonamento: 140183