

GUSTO ECCELLENZE DEL TERRITORIO

# L'oro bianco della tavola italiana

DOP dal 1981 e conosciuta fin dal Medioevo, la mozzarella di bufala campana rappresenta la migliore tradizione casearia del nostro Paese

# L

a mozzarella di bufala campana è una delle eccellenze culinarie del nostro Paese ed è grazie al Consorzio di Tutela, costituito nel 1981, che per questo prodotto esiste la registrazione della denominazione di origine. Il Consorzio è l'unico organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per la tutela, vigilanza, valorizzazione e promozione del prodotto.

Sebbene la presenza del bufalo nella nostra penisola sia documentata almeno dall'anno 1000, i primi accenni di mozza o provatura, una sorta di mozzarella ante-litteram, si trovano non prima del XII secolo a Capua, precisamente nel monastero di San Lorenzo, dove veniva offerta ai pellegrini insieme a un tozzo di pane.

Oggi, dopo diversi secoli, la mozzarella di bufala rappresenta non solo una prelibatezza per il palato di estimatori o novizi, ma anche il più importante

marchio Dop del Centro-Sud Italia. Nel 2017 sono stati prodotti poco più di 47 milioni di kg di mozzarella di bufala campana (+6,4% sul 2016), che viene consumata per la maggior parte nella Penisola, ma anche esportata nei maggiori Paesi europei e negli States.

Da ormai ben due anni il Consorzio di tutela ha sede presso il Palazzo Reale di Caserta grazie ad un accordo con i Beni culturali, rappresentando in un certo senso un ritorno alle origini: furono proprio i Borbone infatti a sviluppare i primi caseifici sperimentali e allevamenti esclusivi di bufale.

La parola 'mozzarella' però è considerata dalla legislazione alimentare internazionale un termine generico (come pizza, pasta, ecc.), utilizzato in tutto il mondo per prodotti senza nessun legame con le tradizioni storiche, culturali, artigianali. Il marchio della DOP ha consentito di far conoscere il prodotto originale, il suo territorio e

Nel 2017 sono stati prodotti oltre 47 milioni di kg di mozzarella di bufala campana. La maggior parte viene consumata in Italia, il resto è esportato nei maggiori Paesi europei e negli USA.



soprattutto il sapore inconfondibile, ma soprattutto ha consentito al consumatore di distinguere le mozzarelle non certificate da quella di Bufala Campana che è soggetta a tantissimi controlli, dall'allevamento fino alla vendita al consumatore. Infatti, solo i caseifici che superano l'impegnativo iter di certificazione, possono ottenere il marchio della DOP; in seguito, tali aziende vengono monitorate costantemente attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare ed alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio.

Per non confondere una vera mozzarella di bufala da una triste imitazione, basta seguire qualche consiglio: il colore deve essere un bianco porcellana, la superficie liscia, la consistenza elastica inizialmente, poi più fondente, mentre al taglio fuoriesce un siero biancastro dal profumo di fermenti lattici e il sapore è deciso ma delicato.

