

Mozzarella tra cucina, storia e agronomia

La bufala DOP? È al Palazzo reale di Caserta

La mozzarella, formaggio unico nel suo genere ma anche simbolo di un territorio. Ieri pomeriggio a Regola d'Arte si è parlato soprattutto del suo potere evocativo, di come sia osannata nel mondo, di quanto inestricabilmente sia legata all'origine campana.

Da pochi mesi il Consorzio di tutela della Mozzarella di bufala ha sede nelle ex cavalierie del Palazzo Reale di Caserta, incontro tra eccellenza artistica e gastronomica. Per il direttore della Reggia, Mauro Felicori, «si tratta di un'intesa che ci consente di ridare slancio ad ambienti chiusi. È un modello da replicare altrove». Il presidente del Consorzio,



Domenico Raimondo, ha spiegato che la nuova sede è solo un tassello di una strategia ampia: «Puntiamo sui giovani — ha detto Raimondo —, rappresentano il 34 % della filiera, e per loro nella nuova sede è nata la prima scuola nazionale

di formazione lattiero casearia gestita da un consorzio di tutela». Il ristoratore Alfonso Mattozzi ha portato la sua testimonianza sull'importanza della mozzarella nella cucina partenopea, mentre lo scrittore e agronomo Antonio Pascale ha parlato dei sistemi di allevamento e delle innovazioni che consentono di preservare la qualità: «Quelli della mia generazione sono gli ultimi ad aver visto all'opera i vecchi agricoltori che portavano avanti le loro aziende come si faceva secoli fa. Dagli anni 70 molto è cambiato, e questo è stato un bene».

Antonio Castaldo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

