

PAGINE
UTILI!

ECCELLENZE ITALIANE

La guerra Dop della mozzarella

QUELLA DI BUFALA È NOTA E ACCLAMATA IN TUTTO IL MONDO, QUELLA VACCINA DI GIOIA DEL COLLE UNA NEW ENTRY. ECCO PERCHÉ E IN CHE COSA SONO DIVERSE

di Erika Riggi

Mucche contro bufale, Puglia contro Campania: è il derby del latticino a pasta filata, o mozzarella. Di latte di bufala, quella campana, di vacca, quella pugliese. Quest'ultima, nota anche come Treccia della Murgia e dei Trulli, ha ottenuto nel 2017 il riconoscimento Dop (Denominazione di origine protetta) dal ministero delle Politiche agricole come "moz-



zarella di Gioia del Colle". Non un dettaglio per gli antagonisti campani, pronti al ricorso al Tar: è la denominazione mozzarella, con **la dicitura "di latte vaccino" non abbastanza evidenziata**, a poter indurre dubbi nei consumatori.

TONDA, TRECCIA O ZIZZONA?

Serena Autieri con un piatto di mozzarelle. Sotto, Gianni Morandi con una grossa "zizzona": il Consorzio campano ha presentato modifiche al disciplinare perché anche questa forma tradizionale, che pesa fino a 15 chili, sia considerata Dop.



Ecco le differenze tra i due prodotti. Con una premessa: «Entrambi contengono proteine di alto valore biologico», spiega **Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista del Campus biomedico di Roma, «oltre a fosforo, magnesio e calcio, utili contro l'osteoporosi».

Calcio, grassi e gusto: bontà che fanno bene

BUFALA CAMPANA

● L'unica "mozzarella di bufala" è quella campana Dop, riconosciuta dal 1996. È fatta con solo **latte di bufale allevate in Campania** e in alcune province limitrofe, nel rispetto di uno scrupoloso disciplinare. L'acidificazione si fa con siero innesto naturale (detto cizza).

● Chi produce mozzarella con latte bufalino deve utilizzare la formula "di latte di bufala".

● Tonda, pesa meno di 800 gr, a treccia pesa anche 3 Kg.

● Il latte **contiene 3 volte più grassi di quello di mucca, più proteine e calcio**. Non contiene carotenoidi, di qui il colore di porcellana della mozzarella (288 Kcal per 100 gr).

● Dalla lavorazione di un quintale di latte si ottengono oltre 24 chili di mozzarella. Il consumo di mozzarella di bufala in Italia da gennaio a novembre 2017 è **cresciuto del 3,7%** rispetto allo stesso periodo del 2016 (fonte Iri).

● Ogni confezione deve riportare il **nome per esteso, il logo della denominazione e il logo Dop**. Inoltre, deve essere presente il numero di autorizzazione del caseificio.


VACCINA PUGLIESE

● È prodotta in alcuni Comuni nelle provincie di Bari e di Taranto **entro circa 40 km da Gioia del Colle** con latte crudo da vacche allevate al pascolo per 150 o più giorni l'anno, **la cui alimentazione è basata per almeno il 60% su erbe e fieno**



locale. Per produrla si utilizza rigorosamente il siero innesto, il liquido di fermentazione risultato dalla caseificazione del giorno prima.

● La forma tradizionale è a treccia (la prima richiesta di Dop era proprio per la Treccia della Murgia e dei Trulli, rinominata poi mozzarella), ma il disciplinare approvato dal ministero ammette anche le altre forme.

● Il latte contiene meno grassi rispetto a quello di bufala. La mozzarella **fornisce circa 255 Kcal ogni 100 grammi**.

● Lavorando un quintale di latte vaccino si ottengono 15 chili di mozzarella. **Costa un terzo del latte di bufala**.

Il consumo di mozzarella vaccina in Italia è cresciuto nel 2017 dello 0,7% rispetto al 2016 (fonte Iri).

● Ogni confezione deve riportare il logo della denominazione, il logo Dop e la dicitura "di latte vaccino".

● Nel 2017 è stata inaugurata a Caserta la prima scuola per formare casari che producano Mozzarella di bufala Dop

OGGI 93