

La mozzarella di Bufala conquista la Casa degli **Alti Formaggi**

di **Rosa Massari Parati**

Alla **Casa degli Alti Formaggi di Treviglio** lunedì sera la protagonista è stata la mozzarella di bufala campana Dop.

Un prodotto conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, che l'associazione ha voluto promuovere nell'ambito delle sue attività di promozione dei prodotti agroalimentari di qualità.

"Il pomodoro va fatto cuocere il meno possibile, per salvaguardare le proprietà organolettiche.

Il pomodoro cotto, poi, ha anche maggiori proprietà rispetto a quello crudo". Con queste parole **Matteo Scibilia dell'Osteria della Buona Condotta di Milano**, con la collaboratrice **Silvia**, ha guidato la preparazione

e la degustazione di ottimi piatti a base di mozzarella di bufala campana Dop, terza per fatturato in Italia.

Erano presenti anche il direttore del Consorzio Bufala Campana **Antonio Lucisano** e **Carlo Petrasanta**, esperto di vini. La mozzarella di bufala campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto esclusivamente da latte di bufala di altissima qualità. Il latte deve essere processato entro 60 ore dalla mungitura.

La lavorazione, regolata da un disciplinare preciso non consente l'uso di nessun additivo, l'unico consentito è il caglio. La coagulazione è preceduta dall'aggiunta nel latte, portato precedentemente ad una temperatura tra i 33 e 39°C, di siero innesto naturale.

35 le persone presenti in sala, per conoscere come si può cucinare utilizzando la mozzarella campana, un alimento particolarmente ricco di calcio e fosforo.

Il direttore **Lucisano** ha presentato la storia della presenza della bufala in Italia e come si lavora la mozzarella.

Nove le province, da Roma a Salerno, che fanno parte del Consorzio della Dop, con Salerno e Caserta membri storici. Il latte di bufala costa quattro volte il latte vaccino.

È un latte prezioso, perché la bufala produce solo dagli otto ai 10 litri al giorno.

Il latte di bufala ha proprietà organolettiche straordinarie, contiene il doppio di proteine rispetto al latte di mucca e circa 3 volte la titolarità del grasso. Il Consorzio di tutela

è costituito da 50 caseifici e 1600 allevamenti e 350.000 bufale, ma in particolare piccoli produttori.

A maggio di ogni anno, a **Paestum, presso l'Hotel Mediterraneo**, si tiene la 'Via del Gusto' nella quale la mozzarella di bufala campana è regina. Un prodotto italiano che è necessario tutelare: "Il mercato cinese, mercato gigantesco, ed è in mano ai neozelandesi"

E dopo la presentazione, la degustazione di ricotta di bufala fresca, poi proseguendo in senso orario, l'avversana, il treccione e la mozzarella affumicata.

La degustazione è accompagnata da vini lombardi.

Continua così l'impegno della **Casa di Alti Formaggi di Treviglio**, impegnata a far conoscere i formaggi migliori, riscuotendo un ottimo successo.

