

Salerno

L'open day Bufala amica caseifici aperti ai consumatori

Un viaggio nel gusto unico della mozzarella di bufala campana Dop, dai fangosi allevamenti agli immacolati caseifici. A parteciparvi famiglie, buongustai, appassionati che ieri hanno avuto modo di visitare i luoghi di produzione del formaggio fresco a pasta filata grazie all'iniziativa "Bufala open day", promossa dal Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana. L'iniziativa è stata, infatti, ideata per «far comprendere e radicare sempre più nei consumatori la differenza fra la mozzarella di bufala campana Dop e le altre in commercio».

> **Infantino a pag. 50**



L'open day della bufala Grande afflusso dei consumatori nei caseifici aperti al pubblico per mostrare come avviene la produzione

Mozzarella, l'orgoglio dell'oro bianco

Il presidente del consorzio «Il nostro è un prodotto di qualità superiore»

Ivana Infantino

Un viaggio nel gusto unico della mozzarella di bufala campana Dop, dai fangosi allevamenti agli immacolati caseifici. A parteciparvi famiglie, buongustai, appassionati che ieri hanno avuto modo di visitare i luoghi di produzione del formaggio fresco a pasta filata grazie all'iniziativa "Bufala open day", promossa dal Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana. Un week-end fra i caseifici del territorio provinciale (cinque le aziende che hanno aderito: "Morese Filippo" a Pontecagnano; la cooperativa "Rivabianca", la "Fattoria del Casaro" e l'azienda agricola Barlotti di Capaccio; le Fattorie dell'Alento a Perito) per toccare con mano come si produ-

Le regole

Tra otto e nove chili di latte per averne solo uno del latticino più famoso

il presidente del consorzio Domenico Raimondo, «consentendo a chiunque di verificare, visitando i luoghi di produzione, il valore aggiunto del marchio europeo».

Un interessante percorso per adulti e bambini che ha preso avvio negli allevamenti, dove i capi vengono accuratamente selezionati, anche attraverso la somministrazione del test del Dna come accade nella storica azienda agricola di Filippo Morese a Pontecagnano. Strutture dove mandrie di oltre 500 capi, fra esemplari maschi e femmine, si trastullano nel fango, producendo 8/9 chilogrammi di latte al giorno, frutto di una doppia mungitu-



La curiosità
Con la manovra del governo nasce «Tasse»

Nell'azienda Morese ad ogni bufala, oltre al numero identificativo, dopo aver partorito il primo piccolo viene assegnato un nome. Un'antica tradizione portata avanti anche nell'era digitale per meglio distinguerle e ricordarle. In passato, infatti, ogni bufala veniva identificata con una frase che rimandava ad accadimenti quotidiani, ripetuti in forma cantilenante. E così ancora oggi nell'allevamento Morese le bufale hanno un nome, come "Tasse", la bufala che ha partorito il giorno dell'approvazione della manovra economica.



ra, contro i 40 chili prodotti in media dalle vacche. Minori quantità - per ottenere un chilo di mozzarella di bufala Dop occorrono ben quattro chili di latte - lavorate appena termina l'operazione di mungitura. Latte crudo, non pastorizzato per mantenere inalterate tutte le sue proprietà, come spiegano gli addetti. Nell'azienda picentina, divisi in gruppi gli ospiti hanno visitato

le stalle e le strutture, per poi assistere in diretta, nel suggestivo caseificio, alla lavorazione del latte ad opera dei mastri casari. Esperti nella lavorazione del formaggio a pasta filata che, per la gioia dei visitatori, hanno lavorato la tradizionale treccia eseguendo, con rapidità e maestria, la mozzatura a mano fra gli applausi del pubblico.

Spettatori
Così viene prodotta la mozzarella di bufala

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Certificazione e tracciabilità questa è la garanzia nel piatto»

Intervista

Filippo Morese è il proprietario della azienda agricola di famiglia presente a Pontecagnano dal 1600. Qui a partire dal 1995 al tradizionale allevamento di bufale è stata affiancata anche l'attività di trasformazione con l'apertura del caseificio "Taverna Penta". Una produzione limitata, ma di elevata qualità con la certificazione e la tracciabilità a partire dall'allevamento.

Come selezionate i capi?
«Innanzitutto ogni bufala adulta in produzione è iscritta al libro genealogico della specie bufalina. Tutti i capi poi sono altamente selezionati grazie alla pratica utilizzata in azienda di depositare il Dna per l'accertamento della maternità e paternità e per la fecondazione strumentale».

Da quando avete scelto la Dop?

«Abbiamo scelto la via della certificazione di qualità dall'inizio. Un percorso non semplice, perché il disciplinare è molto rigoroso, ma che produce i suoi risultati perché il mercato premia la qualità. E poi con la Dop non si valorizza solo il prodotto, ma l'intera filiera, gli addetti, il territorio».

In che quantità?

«Il caseificio trasforma ogni anno il latte prodotto dall'azienda in 1.300 quintali di mozzarella di bufala campana Dop che vendiamo per il 55% nel nostro punto vendita, per il 35% a salumerie e ristoranti della provincia. Mentre il restante 10% della produzione viene spedito a salumerie e privati del centro e del nord Italia».