



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Categoria: formaggi

Regione: Campania, Lazio

Provincia: Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma

La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio fresco DOP a pasta filata, ottenuto esclusivamente da latte di bufala e prodotto nella provincia di Caserta e Salerno e in alcuni comuni ben definiti delle province di Benevento, Napoli, Frosinone, Latina e Roma. Viene prodotta in formati molto diversi (rotonda, treccia, bocconcino, ecc.), ma presenta caratteristiche di consistenza e sapore inconfondibili. La crosta è sottilissima color bianco porcellanato. La pasta, dapprima leggermente elastica, diviene in poche ore dalla preparazione fondente; il gusto è caratteristico e il profumo, intenso e peculiare, ricorda vagamente il muschio. Il termine "mozzarella" fa riferimento all'ultima fase di lavorazione, quando la pasta filata viene "mozzata" per suddividere le forme. Può venire anche affumicata. Ha ottenuto la DOP nel 1996

La produzione di questo particolare prodotto caseario DOP è strettamente legata alla diffusione dell'allevamento bufalino, avvenuta a partire dal XII secolo. Già nel 1200 i monaci di San Lorenzo in Capua parlano di donare "pane e mozza" ai componenti del capitolo che giungevano in processione. E' comunque dal 1600 in poi che la Mozzarella acquista una grande notorietà.

Venduta soprattutto sul mercato nazionale, da qualche anno le sue esportazioni sono in forte crescita. Se ne producono circa 26.000 tonnellate annue. Formaggio DOP essenzialmente da tavola si presta bene anche a numerose preparazioni in cucina.

Per saperne di più: <http://www.mozzarelladop.it> - <http://www.mozzarelladibufala.org>

Ente responsabile: Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana, viale Carlo III 128 scala B 81020 San Nicola la Strada (CE), tel. 0823424780 fax 0823452782.



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Alcune ricette:

Mozzarella di Bufala Campana DOP impanata

Si taglia a fette la mozzarella di Bufala campana e le si bagna nell'uovo sbattuto con il sale. Poi vengono impanate nel pan grattato e cotte in burro fuso fino a farle dorare. Da servire calde, appena fatte.

Insalata caprese di Mozzarella di Bufala Campana DOP

I pomodori da insalata freschi - magari appena colti nell'orto aziendale - vanno tagliati a fette trasversali su ognuna delle quali viene messa una fetta di mozzarella. Si spolvera tutto con origano - anche questo fresco, possibilmente - e si condisce con sale e un buon extravergine locale.

La pizza margherita alla Mozzarella di Bufala Campana DOP

La ricetta della pasta da utilizzare è quella tradizionale. Ciò che ne fa un piatto particolare è la scelta degli altri ingredienti: Mozzarella di Bufala Campana DOP; i pomodori freschi (possibilmente i San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP); del basilico appena colto e dell'ottimo extravergine di oliva.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.