10 luglio 2001 0:00

MOZZARELLA DOP, DI, CON...BUFALA

Roma, 10 Luglio 2001. Una bella caprese e' il piatto completo, ideale per l'estate: mozzarella (60% di acqua, 20% di proteine e 16% o meno di grassi), pomodori (sali minerali, vitamine, fibre), un filo di olio e una fetta di pane (carboidrati). Ma quale mozzarella? Tanto per cambiare -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- la scelta non e' semplice. La mozzarella di bufala ha tre classifiche: quella DOP fatta con latte di bufala campana del basso Lazio e della Campania, quella di latte di bufala, fatta con il latte delle bufale del resto d'Italia, e quella con latte di bufala, fatta a meta' con latte di bufale e meta' latte di mucche. C'e' ancora la mozzarella tradizionale, fatta con latte fresco di mucche, prodotto in Italia ed infine c'e' la mozzarella o fiordilatte fatta con il latte di mucche (donde viene il latte non lo sappiamo). Insomma mangiare una caprese e' diventato un rebus.
Noi consigliamo la mozzarella di bufala, campana o meno. A nostro gusto, ovviamente.