

3 giugno 1998 0:00

MOZZARELLE

COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC

MOZZARELLE: UN REBUS CAPIRE DI COSA SONO FATTE. UN DECRETO MINISTERIALE FATTO APPOSTA PER CONFONDERE LE IDEE.

Roma 3 giugno 1998. Capire se una mozzarella e' fatta di quello che noi pensiamo e' diventato difficile, a meno che non si diventi esperti di...mozzarelle.

Un recente decreto del ministero delle Politiche agricole ha classificato le varie mozzarelle. Grande confusione pero' per il consumatore che, decreto ministeriale alla mano, dovra' circolare per negozi, scegliendo tra mozzarella di bufala, cioe' formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte bufalino, che viene indicata con la sola testa di bufala e il fiordilatte, fatto con latte vaccino, che puo' continuare a chiamarsi mozzarella, e il prodotto misto, vaccino piu' bufala, che sempre mozzarella S, e che puo' raffigurare la bufala, ma per intero. In poche parole - dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc - la vera mozzarella di bufala e' quella che riporta nell'etichetta la sola testa di bufala. Tutelati gli interessi dei produttori rimane da