

www.DoveViaggi.it

CANADA Cad. \$ 12,00 FRANCIA € 6,50 GERMANIA € 6,50 GRECIA € 6,50 LUSSEMBURGO € 6,50  
PORTOGALLO € 6,50 SPAGNA € 6,50 SVIZZERA C.TICINO CHF 10,50 UNGHERIA HUF 2,000 U.S.A. \$ 12,00

# DOVE

DOVE  
SOLO S  
sky  
CANALE 41

VIAGGI  
CULTURA  
STILI DI VITA  
mensile anno 22 n° 7  
luglio 2012  
€ 4,20

**ULTIMO MINUTO: PARADISI IN SALDO**

Oceano Indiano segreto

## Isole Gili

Lusso-natura. Prezzi-pensione

## Sicilia di spiaggia

Le sabbie più belle d'Italia.  
Con locanda e trattoria

## Lungo il fiume

Danubio, vaporetto,  
castello, bici, Vienna

## Trend Cilento

Borghi rinati, mare terso

## Comprare all'Elba

Rustico o nell'acqua?  
Quotazioni in picchiata

## Stagione Hemingway

Film, abiti, stoffe, stile, Caraibi

## Cibo fresco d'estate

Mozzarella: classifiche



RCS

RCS MEDIAGROUP S.P.A. - POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano



gusto fresco d'estate: fior di latte

# Mozzarelle d'Italia

È il piatto tricolore più semplice. Riscoperto, ben condito, con ingredienti autentici, balza in testa alle classifiche, anche per prezzo e leggerezza. Ecco i migliori produttori, i ristoranti da hit parade. E i pomodori giusti: dal Corbara al Ciliegino. Ma per fare un figurone, va provato con gamberi e alici



Mozzarella  
Metropolitana  
Idi  
Mano  
Meridionale

Burrata  
Stracciatella



Filippo Pignatelli / DOVE

Cambaro Rosso

La lasagnetta con Mozzarella di bufala campana e crudo di gamberi di Palazzo Petrucci, a Napoli.



che vende Mozzarella prodotta in proprio a Capua e **La Tradizione**, i cui prodotti di bufala vengono dalla Piana del Sele, in Campania.

A circa trenta minuti d'auto dalla capitale, nella piazza principale di **Bracciano**, di fronte al castello omonimo, s'incontrano i tavoli alla buona di **Vino e Camino**, dove è piacevole in estate soffermarsi per un buon piatto di bufala, insalata di campo, pomodorini e friselle. "Utilizziamo la Mozzarella del Caseificio dei Sogni di Gricignano d'Aversa", spiega il proprietario Massimo Baroni. "Poi la lavoriamo solo a mano e di notte, perché con il fresco viene meglio". Qui il piatto vegetariano comprende oltre a Mozzarella e pomodori, fagioli, zucchine, melanzane, frittata con peperoni, patate e tzatziki, tutto servito in un grande piatto. In alternativa, dalla cucina a vista escono gustosi tonnarelli cacio e pepe, oppure un cuscus freddo con polpo e pomodorini, involtini di lattuga con lardo di Colonnata e filetti di persico.

Decisamente più chic la cornice del **The Cesar**, risto gourmet stel-

lato all'interno dell'Hotel La Posta Vecchia di **Ladispoli**, circa 30 chilometri da Roma. Location antica, trasformata vent'anni fa in un relais fiabesco nel verde di un grande parco, ha il ristorante affacciato sul mare. Qui il bravo chef Michele Gioia coltiva un orto dove raccoglie verdure e primizie che profumano i suoi piatti. La sera, complice la brezza marina e il cielo stellato, si cede volentieri alla speciale Interpretazione di Caprese, ovvero una spuma di Mozzarella di bufala d'Aversa con crema di pomodoro e granita di basilico. Per gli amanti della tradizione non mancano la semplice bufala con prosciutto di Bassiano, i fiori di zucca farciti con la stessa Mozzarella e melanzane o la focaccia della casa, con il latticino, prosciutto crudo e pomodori ramati. Piatti più costruiti? Il riso Ecori con carpaccio di gamberi rossi, timo e bucce di lime; o la ricciola in padella, crema di cozze, fagiolini e pistilli di zafferano.

Mozzarella lombarda? I puristi arricceranno il naso solo a sentirselo dire. Ma dovranno ricredersi una volta assaggiata. Il **Centro della**

**Mozzarella** lavora in proprio il latte vaccino proveniente da un allevatore del Lodigiano. Il casaro, nel laboratorio di via Benaco, a **Milano**, produce quotidianamente caramelle (nodini piccoli), nodini, perline, trecce, campagnole, burrate (con, all'interno, la classica stracciatella oppure Gorgonzola). Tutta roba eccellente, ma non così sorprendente come la classica Mozzarella di bufala. Il latte, supercontrollato e selezionato, proviene dal medesimo allevatore, che ha solo 50 capi. E il latticino, in vendita però solo nel negozio di via Benaco (negli altri quattro sparsi in città si trova la produzione vaccina in proprio, mentre quella di bufala viene dalla Campania), non sfigura per nulla di fronte alle eccellenze del Sud Italia. Tutto questo business goloso e di gran qualità è stato creato da un lucano emigrato a Milano e laureato alla Bocconi, Enrico Carretta. Che non dimentica la sua terra e infatti i suoi negozi sono pieni di altri prodotti della Basilicata, dai vini al Caciocavallo, ai taralli.

Mozzarelle classiche o affumicate con la paglia, bocconcini, ciliegine, trecce, vari tipi di ricotta, persino il burro: solo da latte di bufala (di oltre 2000 capi ad Altavilla Silentina, nel Salernitano). Prodotti che vengono venduti in una cinquantina di negozi in tutta Italia, con il marchio de **La Contadina**. Il più antico al Nord è quello di corso Sempione (ma in città ce ne sono altri tre). Lindo, luminoso, con uno schermo che mostra tutte le fasi produttive. La Mozzarella, che arriva due volte al giorno dalla Campania, già confezionata, non viene tenuta in frigo, ma in una grande vasca, immersa nel suo liquido, a 18-20 gradi. "E neanche a casa deve stare al freddo, almeno i primi tre giorni",

La vetrina del **Centro della Mozzarella** di via Benaco, a Milano. Nell'annesso laboratorio producono sia Fior di latte sia i latticini di bufala.

ammonisce Umberto Di Masi: "Si deve conservare nel suo liquido alla stessa temperatura. Solo dal quarto al sesto giorno va passata in frigo, ma comincia a decadere nel sapore. È un prodotto fresco, che va consumato al più presto". Nel negozio, in

vendita altri pregevoli formaggi meridionali, dal Provolone del Monaco al Caciocavallo stagionato in grotta, ai prosciutti di maiale avellinese.

Nisida è un'isoletta nel Golfo di Posillipo, su cui Lucio Licinio Lucullo (117 a.C. - 56 a.C.) edificò una villa divenuta famosa per le cene. Luculliane, appunto. Un po' come i piatti del **Nisida**, sempre a Milano, verace trattoria moderna, dove molto parla campano, dai piatti allo chef, il 29enne Antonio Castellani. Qui la Mozzarella, rigorosamente di bufala, arriva, quasi inutile dirlo, dalla Campania, e sono non pochi i piatti in cui figura come protagonista. A cominciare dalla tradizionalissima Mozzarella in carrozza, cucinata perfettamente.

Chi la ama "pura", cioè nuda e cruda, la può gustare nella caprese, con pomodori e basilico. Non è finita. Chi predilige i piacevoli contrasti fra salato e dolce, caldo e freddo, ordini lo sformatino di riso ripieno di bufala, su vellutata di pomodoro del piennolo e gelato di latte di bufala. Ha una marcia in più la parmigiana di alici, sia per la presenza del pesce azzurro sia per quella del latticino di gran qualità. Non mancano le pizze: la splendida Bufalina già dice tutto: la sua bontà deriva dal fatto che in forno a cuocere va un latticino di mucca, mentre le fette di bufala vengono aggiunte in quantità poco prima di servirla. Qualche altro piatto da ricordare: tubetti con gli spollichini (fagioli), polpo alla

## Coppie vincenti

### Bufala aversana e Cuore di bue



Il gusto saporito della Mozzarella aversana, ben si sposa con il polposo Cuore di bue, fragrante e lievemente acidulo.

### Bufala salernitana e Riccio



Delicata, quasi dolce, la salernitana si accompagna al pomodoro Riccio quasi fondendosi nel suo sapore amabile.

### Bocconcini di bufala e Ciliegino



I bocconcini si confrontano al meglio con pomodorini di analoga misura: dolcezza e una punta di acidità si contrastano piacevolmente.

### Mozzarella nella mortella e Corbara



Una piccola esplosione di sapori: la dolcezza del latticino assieme ai sentori erbacei e speziati del mirto e l'agrodolce del pomodoro.

### Fior di latte e Rosa di Sorrento



Il delicato Fior di latte trova una corrispondenza organolettica quasi perfetta nella dolce e garbata Rosa, dal profumo intenso.