

Riceviamo e pubblichiamo:

Roma, 16.01.2012. Una mozzarella di latte... senza latte. Sì, è possibile. Gli ingredienti sono: cagliata, acqua, sale e acido citrico. La cagliata è una massa gelatinosa ottenuta per coagulazione, con caglio della caseina del latte. Può essere prodotta nei Paesi del Nord Europa, dove i costi sono minori, conservata e inviata nel nostro Bel Paese, dove viene lavorata per produrre la mozzarella e commercializzata a basso costo. Con difficoltà troveremo il termine "cagliata" nelle etichette. Eppure molti pensano che la mozzarella sia un prodotto tipico italiano. Consigliamo di leggere l'etichetta che, per una mozzarella come si intende, deve riportare i seguenti ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale. Ovviamente, la qualità della mozzarella dipende dalla qualità dei componenti e, in questo caso, il gusto è quello che ci permetterà la scelta migliore.

Primo Mastrantoni, segretario Aduc