

STRAORDINARIA MOZZARELLA: LE 10 COSE CHE (PROBABILMENTE) NON SAI DI UN FORMAGGIO DA RECORD

(Milano, 20 marzo 2017) E' il formaggio fresco italiano per antonomasia. Gli italiani (e non solo) la adorano, la acquistano e la consumano molto spesso. E pensano anche di conoscerla a fondo. Ma è davvero così? Mettetevi alla prova con le 10 curiosità sulla mozzarella proposte da [Assolatte](#)

E' uno dei formaggi identitari della tradizione casearia italiana e una delle eccellenze indiscusse della tavola "made in Italy". E, anche se oggi può essere prodotta in molte parti del mondo, quella fatta in Italia resta il punto di riferimento indiscusso per qualità, sapore e tipicità. Così come gli italiani sono considerati i maggiori esperti e i migliori consumatori di mozzarella. Ma è davvero così? Anche se ci sembra di sapere tutto di questo straordinario formaggio, che iniziamo a conoscere e gustare sin da piccoli, probabilmente non è così. Ecco 10 curiosità, segnalate da [Assolatte](#), per saperne di più su questo straordinario formaggio.

1. E' il formaggio fresco più consumato in Italia

La mozzarella è il formaggio fresco più amato dagli italiani, il n.1 nel carrello della spesa sia per volumi di vendita che per fatturato. Considerando solo gli acquisti effettuati nella distribuzione moderna, la mozzarella di latte vaccino rappresenta circa il 15% delle vendite complessive di formaggi per una spesa totale che sfiora 1 miliardo di euro. Se si considera anche quella di bufala, allora la famiglia delle mozzarelle arriva a rappresentare circa il 20% di tutti i formaggi comprati dagli italiani nella Gdo per un controvalore di 1,4 miliardi di euro. Il 95% degli italiani consuma almeno una volta al mese una mozzarella, in genere, di latte vaccino.

2. Viene prodotta anche su alcune navi da crociera

La mozzarella è talmente amata e richiesta, per cui una famosa compagnia di navi da crociera ha impiantato su alcune delle sue navi un mini caseificio per produrle fresche ogni giorno. Così i passeggeri in vacanza possono gustare ogni giorno le mozzarelle appena fatte dai casari di bordo in tante stuzzicanti versioni, dal fiordilatte alla sfoglia. Non solo: queste mozzarelle di giornata prodotte in alto mare finiscono anche sulle pizze e nei menu speciali serviti dalle pizzerie di bordo.

3. E' l'unico formaggio STG italiano

La Mozzarella è l'unico formaggio italiano a cui l'Unione Europea ha concesso la Stg (Specialità tradizionale garantita) e uno dei 7 prodotti caseari europei ad avere ottenuto questo riconoscimento. Per poter vendere la propria mozzarella con il logo Stg le aziende produttrici devono realizzarla secondo la "ricetta" e il metodo depositati a Bruxelles e nelle forme consentite, ossia tonda, a treccia o sferica.

4. "Dimagrisce" se viene conservata male

La mozzarella è un formaggio eccezionale ma delicato, che va trattato con cura sennò perde le sue caratteristiche di freschezza e di sapore. Molto dipende dalla catena del freddo. Gli sbalzi termici, infatti, non solo influenzano negativamente la conservabilità della mozzarella, ma incidono anche sul sapore, sul profumo e perfino sul suo peso. Quando viene conservata a temperature troppo alte, la mozzarella tende a perdere acqua, che finisce nel liquido di governo. Si tratta però di una perdita di peso apparente, che riguarda solo l'acqua e quindi non intacca i preziosi nutrienti della mozzarella. Nessun rischio neppure per il consumatore, visto che il peso all'origine della mozzarella è certificato da innumerevoli controlli e da una severa normativa merceologica, alle quali le industrie devono obbligatoriamente assoggettarsi, nell'interesse dei consumatori.

5. E' squisita anche con la frutta

Mai provata la mozzarella con la frutta fresca? I bocconcini sono una delizia con le fragole, la classica "palla" tagliata a fettine si accompagna bene con il pompelmo e il fiordilatte diventa ancora più fresco abbinato a insalata verde e kiwi a fette. Per un aperitivo o un dessert sano e scenografico si può puntare sugli spiedini realizzati alternando le mozzarelline con more, cubetti di pesca e di melone, e acini di uva.

6. Non può essere venduta sfusa

La legge italiana stabilisce che la mozzarella fresca debba essere commercializzata solo già confezionata all'origine e quindi vieta di vendere mozzarelle sfuse, fatta eccezione per gli spacci aziendali.

7. E' il formaggio italiano più diffuso nel mondo

La mozzarella ha conquistato i cittadini di tutto il mondo: quella italiana è sinonimo di alta qualità e rappresenta uno dei formaggi "made in Italy" più esportati in assoluto. I consumi di mozzarella sono in continua crescita in tutto il mondo e superano ormai le 50mila tonnellate annue in gran parte dei Paesi europei (come accade in Germania, Francia, Regno Unito e Spagna) ma anche in altri Stati più esotici, come il Brasile, l'Argentina, gli Stati Uniti, il Canada, la Nuova Zelanda e la Corea del Sud. E se si guarda alla classifica mondiale dei divoratori di mozzarella allora l'Italia guadagna la medaglia di bronzo; l'oro va agli Stati Uniti, il Paese dove si consuma più mozzarella al mondo, mentre l'argento spetta al Brasile. In quarta posizione c'è la Germania e in quinta il Canada.

8. Per produrre quella vaccina serve quasi il doppio del latte rispetto a quella bufalina

Da 1 quintale di latte di mucca si ricavano circa 14 kg di mozzarella, mentre dalla stessa quantità di latte di bufala si ricavano ben 24 kg di mozzarella. Insomma per ottenere 1 kg di mozzarella vaccina occorrono circa 7 litri di latte mentre per quella bufalina ne bastano all'incirca 4 litri.

9. In un ipermercato se ne trovano 70 versioni

Sono tante le aziende che producono mozzarella e la fanno in tantissimi tipi diversi: da quella più tradizionale e fresca, venduta in liquido di governo, a quella più asciutta, ideale per la pizza. Mediamente in un supermercato si può scegliere tra una quarantina di referenze di mozzarella mentre in un ipermercato si arriva addirittura a 70.

10. Era già nota e apprezzata nel Rinascimento

La mozzarella viene citata per la prima volta con questo nome nel 1570, in un manuale da cucina del cuoco della corte papale Bartolomeo Scappi. L'etimologia rimanda al verbo "mozzare" con cui si indica la caratteristica operazione che il mastro casaro compie tagliando a mano la pasta filata per formare i bocconcini di mozzarella. E della "mozza" si parla ancora prima nel tempo, visto che la menziona Giovanni di Paolo Rucellai già nel 1481.

Per scaricare foto in alta risoluzione di mozzarella

http://www.assolatte.it/it/home/press_area_gallery/1370859834101

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta – Assolatte Milano

mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e latticini fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it/

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it