

26 Luglio 2013

Latte Sole

Come riconoscere la mozzarella buona? Basta vedere se ha la ?goccia?

Il segreto sta negli ingredienti e nella lavorazione artigianale. Ne parliamo con Valentina Caramanna, responsabile marketing di Latte Sole















La vera mozzarella contiene solo latte e fermenti, come da tradizione. **Niente aggiunta di acido citrico e nemmeno uso della cagliata**, come spesso accade per i prodotti industriali. Per scoprire com'è stata prodotta una mozzarella **basta usare un piccolo trucco**: lasciarla fuori dal frigorifero per un po' e quindi tagliarla con un coltello. Se perde gocce di latte (detto *latticello*) anziché di acqua, vuol dire che è stata realizzata senza aggiunta di acido citrico né di cagliata.

Per indagare i segreti di una buona mozzarella, andiamo a visitare Latte Sole, una delle aziende più grandi del ragusano. Qui il tempo, per certi aspetti, non è mai passato. «Produciamo mozzarelle seguendo ancora gli insegnamenti dei maestri casari ragusani - spiega Valentina Caramanna, responsabile marketing - rispettando con attenzione meticolosa una tradizione artigianale che facciamo rivivere ogni giorno attraverso le mani dei nostri produttori?».

Ci sono diversi modi per produrre una mozzarella, ma se si vuole un risultato ottimale è necessario rispettare alcuni passaggi. Latte Sole, nonostante i numeri da grande azienda, ha deciso di impostare tutta la **produzione di mozzarelle in modo tradizionale**. Ma la bontà va ricercata già nelle prime fasi della filiera, nelle campagne: Latte Sole utilizza **principalmente latte siciliano**, da oltre 800 allevatori della regione. «Si tratta di fornitori esclusivi - spiega Valentina - che noi sensibilizziamo e formiamo anche attraverso le consulenze dei nostri tecnici specializzati?».

Potrebbe interessarti anche

La ricotta sta bene ovunque, dall'antipasto al dolce. Soprattutto se è artigianale [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/la-ricotta-sta-bene-ovunque-dall%E2%80%99antipasto-al-dolce-soprattutto-se-%C3%A8-artigianale>