

27 Luglio 2023

ROMA - È la grande protagonista delle tavole estive italiane: per questo *Gambero Rosso* ha deciso di dedicare a sua maestà la mozzarella una delle storie di copertina del numero in edicola da oggi, stilando una nuova classifica, in blind test, per sancire i migliori prodotti artigianali e industriali con le “versioni più leggere” e quelle senza lattosio.

A guidare la classifica, come facile intuire, sono le regioni centrali e meridionali che si confermano patria indiscussa della tradizione: Puglia, Campania, Molise, in particolare per quelle di nicchia, seguite da Basilicata, Lazio meridionale e Marche sono tra quelle più vocate a produrre i fiordilatte migliori.

Sulle vacche di nicchia, la Campania fa doppietta con il primo posto conquistato dall'Agricola Gentile di Agerola, (Napoli) con il suo Fiordilatte e il secondo dalla Fattoria Savoia di Roccabascerana (Avellino) con la medaglia d'argento. Segue sul podio anche la Puglia, con il bronzo dell'azienda Delizia e la sua Deliziosa: ma la Puglia copre anche quasi ogni altra posizione della top ten, confermandosi una delle regioni dove è più facile trovare mozzarelle di alta qualità. Con un'eccezione, il quinto posto molisano, con il trionfo del Fiordilatte del Caseificio del Trigno, a Trivento in provincia di Campobasso.

Tra le etichette della Gdo spiccano invece le maestrie di storiche aziende italiane familiari portate avanti sapientemente dalle nuove generazioni e che, oggi, rappresentano un vero vanto tra le eccellenze imprenditoriali del made in Italy: oro per Mastro Archimede-Sabelli Mozzarella Fiordilatte di Ascoli Piceno, dal 1921 una delle più dinamiche realtà casearie italiane e, oggi, “terzo polo” italiano delle mozzarelle; argento per la mozzarella di Manzi Giovanni dal 1959 a Itri (Latina), che il figlio minore del fondatore ha trasformato da bottega a realtà imprenditoriale di selezione e distribuzione di formaggi e altri generi alimentari (a proprio marchio e non); bronzo infine per Nonno Nanni con la sua Mozzarella di Giavera del Montello (Treviso) con un ottimo rapporto qualità/prezzo e unica realtà del Triveneto presente in classifica.

A chiudere, migliore mozzarella vegana è quella bolognese della start up Dreamfarm, completamente a base di mandorle, sposata anche da brand come Pizzium, mentre la migliore mozzarella senza lattosio è BeneSì della Coop, e infine la migliore light è La leggera Santa Lucia di Galbani.

LE MIGLIORI MOZZARELLE VACCINE DI NICCHIA

Il podio se lo aggiudica Agricola Gentile con Fiordilatte di Agerola (Napoli), dove i casari locali

interpretano appieno la filosofia aziendale e producono un fiordilatte d'eccezione, impiegando latte crudo di vacche al pascolo.

Segue poi Fattoria Savoia con il suo Fiordilatte, dei fratelli **Francesco e Mara Savoia** di Roccabascerana (Avellino) a conquistare il secondo posto: il mini-caseificio utilizza solo il latte di pezzate rosse italiane del proprio allevamento, tenute in stabulazione libera e al pascolo tutto l'anno, nutrite a erba fresca e fieno.

In terza posizione la Deliziosa di Delizia, di Noci (Bari). L'azienda è oggi una Spa che produce i tradizionali formaggi pugliesi e tra le sue specialità vanta la mozzarella di Gioia del Colle Dop che, come da disciplinare, è prodotta con latte locale.

Segue Famiglia Olanda con la sua Fiordilatte Mozzarella di Andria (Barletta-Andria-Trani) patria della burrata dove, oltre al celebrato latticino Igp, il caseificio familiare produce da 35 anni i classici formaggi regionali a pasta filata.

Ci si sposta in Molise con Fiordilatte di Caseificio del Trigno di Trivento (Campobasso), l'emblema della vocazione molisana per latticini e paste filate che porta avanti la tradizione utilizzando latte fresco di raccolta giornaliera della zona.

Al sesto posto c'è la mozzarella di Posta La Via della Fattoria dell'Opera di Padre Pio Fiordilatte a San Giovanni Rotondo (Foggia), tra le aziende agricole nate grazie alle donazioni dell'iniziativa legata a Padre Pio e alla sua Casa Sollievo della Sofferenza.

Al settimo il fiordilatte del Caseificio Andriese Bontà Genuina Perina di Barletta (Barletta-Andria-Trani) che porta avanti la sua produzione artigianale, piccola ma non piccolissima, di latticini e paste filate fresche.

L'azienda Casearia Gioiella-Capurso di Gioia del Colle (Bari) si posiziona all'ottavo posto con il suo Fiordilatte e al nono con la mozzarella di Gioia del Colle Dop, prodotta secondo il disciplinare con latte locale (Puglia e Basilicata) e siero-innesto autoctono.

Chiudono la classifica delle eccellenze i Fratelli Nuzzi, con la loro Mozzarella Fiordilatte, di Andria (Barletta-Andria-Trani): con oltre 40 anni di esperienza nella trasformazione del latte, producono paste filate fresche e stagionate, dal caciocavallo alla burrata di Andria Igp, fiore all'occhiello aziendale.

LE MIGLIORI NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Mastro Archimede-Sabelli Mozzarella Fiordilatte di Ascoli Piceno, dal 1921 è una delle più

dinamiche realtà casearie italiane e, oggi, “terzo polo” italiano delle mozzarelle. Vince con il fiordilatte a marchio del fondatore, “Mastro Archimede” Sabelli.

Seconda si posiziona la mozzarella di Manzi Giovanni dal 1959 a Itri (Latina), che grazie al figlio minore **Salvatore** da bottega di rivendita latticini è diventata realtà imprenditoriale di selezione e distribuzione di formaggi e altri generi alimentari (a proprio marchio e non).

Nonno Nanni con la sua Mozzarella di Giavera del Montello (Treviso) vince il terzo posto per il rapporto qualità/prezzo. Storica realtà casearia veneta a conduzione familiare, nata nel 1947, è oggi azienda all'avanguardia alla terza generazione.

Quarta è Fiordilatte di Vallelata, un brand Galbani e parte del Gruppo Lactalis Italia, holding che gestisce un importante portafoglio marchi nel settore lattiero-caseario in Italia.

Quinto posto ex aequo per due prodotti: la mozzarella fresca di Granarolo e “La Leggera” Santa Lucia di Galbani.

Idem per la sesta posizione aggiudicata a Conad con una mozzarella prodotta con latte italiano dall'azienda veneta Trevisanalat a Resana (Treviso), dal 2016 nel gruppo Sabelli, storico produttore private label di Conad e al fiordilatte di Sabelli, storica realtà imprenditoriale marchigiana a conduzione familiare, oggi alla quarta generazione, con 3 stabilimenti in Italia e uno Slovenia.

Per chi è sempre attento alla linea e strizza l'occhio a prodotti meno grassi, le quattro migliori mozzarelle light disponibili in commercio sono La Leggera Santa Lucia di Galbani, Benessere Oggi Puoi di Granarolo, Vivi Bene di Selex e Piacersi di Conad.

Ma c'è anche chi al lattosio è proprio intollerante. Ecco per loro la migliore selezione di mozzarelle lactose-free che si possono trovare sugli scaffali della grande distribuzione: BeneSì di Coop, prodotta dal Caseificio Villa di Erbusco, Brescia; No Lactose! Classic a marchio Carrefour, prodotta da Trevisanalat (Gruppo Sabelli); Santa Lucia Senza Lattosio, prodotta e distribuita da Galbani.