



## **Mozzarella di Bufala Campana DOP - Il G(i)usto della Mozzarella Le Terre di don Pepe Diana – Libera Terra**

Contribuire col lavoro a dare il giusto valore al prodotto per cui Caserta è famosa nel mondo e offrire ad altri cittadini responsabili un'esperienza di riutilizzo sociale di beni confiscati tramite un'impresa cooperativa vera che sappia coinvolgere altri attori economici e sociali sani del territorio.

Il progetto Libera Terra diviene marchio e prodotto concreto, che raggiunge il cittadino, lo rende partecipe e lo convince ad un consumo consapevole, ad una azione di contrasto alle mafie nell'acquisto e nella diffusione di valori che anche un prodotto come la mozzarella può esprimere attraverso **“Il G(i)usto della Mozzarella”**.

La presenza della camorra nel comparto bufalino ha causato un inquinamento della filiera produttiva della mozzarella di bufala, sia in termini di qualità del prodotto sia in termini di legalità del processo produttivo. Su un bene confiscato di Castel Volturno, appartenuto al boss Michele Zaza, è nata nel settembre del 2010, grazie alla sottoscrizione di un protocollo d'intesa ed alla conseguente diffusione di un bando pubblico, la prima cooperativa Libera Terra in Campania, con l'obiettivo di trasformare un luogo di malaffare in un luogo di produzioni sane, primo caseificio in Campania che sorge su un bene confiscato alla camorra e che dedica il frutto del proprio lavoro a don Pepe Diana, il sacerdote che mai chinò la testa davanti alla violenza mafiosa fino al giorno in cui fu vigliaccamente assassinato nella sua Chiesa di Casal di Principe il 19 marzo 1994.

La Mozzarella di Bufala Campana **“Il G(i)usto della Mozzarella”** prodotta dal caseificio della cooperativa **“Le Terre di don Pepe Diana – Libera Terra”** possiede segni distintivi quali: lavorare solo latte naturale e certificato, nel rispetto dell'artigianalità del processo di lavorazione, in uno stabilimento alimentato da energia pulita, costantemente attenti alla sicurezza alimentare dei prodotti, ragionando in termini di qualità e non di quantità, nel rispetto dell'assoluta eccellenza qualitativa; per esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche peculiari come descritte dal disciplinare di produzione della denominazione di

origine protetta **“Mozzarella di Bufala Campana”** che presenta le seguenti caratteristiche:

- prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco, crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato;
- forma tondeggianti, o altre forme tipiche quali bocconcini, trecce, ciliegine, nodini;
- peso variabile da 10 g a 800 g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 kg;
- colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata;
- struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente;
- priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale;
- assenza di conservanti, inibenti e coloranti;
- al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;
- sapore caratteristico e delicato;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 52%;
- umidità massima: 65%.

Il latte di bufala idoneo ad essere trasformato in Mozzarella di Bufala Campana deve possedere titolo in grasso minimo del 7,2%, possedere titolo proteico minimo del 4,2%, essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura.