

Mozzarella di bufala, el oro blanco en Campania

La Mozzarella di bufala es fenomenalmente popular en todo el mundo, apreciada por su textura y su delicado sabor lácteo.

PUENTES GASTRONÓMICOS 'ITALIA'



Entre los incontables tesoros gastronómicos de [Italia](#), la **mozzarella de búfala**, es una de las joyas más preciadas. Sólo piensa un momento en los platos que dependen de esta gloriosa perla mediterránea -pizzas, berenjena parmigiana, ensalada Caprese, paninis tostados y más-. En Europa debemos estar comiendo toneladas de mozzarella todos los días, pero ¿la calidad hace la diferencia? Para responder a esa pregunta tendrás que visitar [Campania](#), donde los queseros elaborando mozzarella durante cientos de años.

Como muchas de las tradiciones queseras más antiguas de Italia, la mozzarella di bufala comenzó en un monasterio. Alrededor del siglo XII, los monjes de toda Italia comenzaron a utilizar su ganado para hacer un queso que pudiera madurar para alimentarlos todo el año. Los monjes del monasterio de San Lorenzo, en Capua, comenzaron también a elaborar mozzarella, usando la leche de los búfalos de agua nativos que pastaba en los pantanos locales. Los monjes repartían el queso -llamado “mozza” en los documentos originales – a los peregrinos que les visitaban. En 1570, el chef papal Bartolomeo Scappi se refirió a un queso de leche de búfala llamado “mozzarella” en sus escritos culinarios, y nació el queso que conocemos hoy.



El queso elaborado por los monjes, tiene un cierto parecido con la mozzarella hecha por los queseros o casefici de hoy día. Los métodos se han mantenido en gran medida fieles a sus orígenes, y desde la fundación del Consorcio para la Protección del Queso de Búfala de Campania en 1981 (Consorzio per la Tutela del Formaggio di Bufala Campana), la producción se ha regulado. Desde entonces, la mozzarella di bufala ha recibido tanto la IGP como la DOP, lo que significa que la **‘Mozzarella di Bufala Campana DOP’** (para darle su nombre completo) sólo puede producirse mediante los métodos tradicionales en lugares selectos de **Campania, Puglia, Molise y Lazio**.



Aparte de la adición de cuajo y sal para crear una cuajada, lo único que se utiliza para la producción de mozzarella di bufala es la leche de búfala. La leche se calienta y se le añade el cuajo para cuajar la leche. Una vez que la cuajada se ha separado, se estira y se amasa hasta que esté suave, luego se le da forma de bolas o trenzas. Es un proceso simple que refleja la pureza del producto, y el resultado es una perla blanca brillante de queso suave y lechoso.

Entonces, ¿la mozzarella que compras en el supermercado se parece a la verdadera mozzarella? probablemente no. Para empezar, la mozzarella di bufala tiene que ser hecha con leche de búfala, según su designación DOP. Confusamente, si coges un paquete que dice mozzarella, pero no dice “di bufala”, no es ‘en absoluto’ mozzarella. Lo más probable es que esté elaborada con leche de vaca, lo que técnicamente la convierte en otra cosa totalmente distinta, conocida como ‘fior di latte’ en Italia. El ‘fior di latte’ tiene una textura y sabor similar a la mozzarella, pero tiende a ser ligeramente más fibroso, especialmente cuando se derrite.

Si compras el verdadero **Mozzarella di Bufala**, sin duda notarás

la diferencia en la calidad, pero aún así no tendrá el mismo sabor que el queso que se come en su zona de producción. La mozzarella de bufala no es un queso que le siente bien viajar, comerla fresca es la única manera de apreciar los sutiles sabores herbáceos y musgosos que provienen de la leche fresca de búfala.

Para poner a prueba tu creatividad, te dejamos una sugerente ideas de la Chef que encabeza la nueva cocina del sur de Italia, [Rosanna Marziale](#). Rosanna crea platos que celebran las tradiciones y especialidades de la región con una técnica moderna y mucha imaginación. La Chef denominada 'The Queen of Mozzarella', se especializa en reutilizar el queso de búfala y transportarlo al paladar a través de propuestas creativas que mantienen la pureza del producto.

Pizza de adentro hacia afuera

La mozzarella y la pizza van de la mano, pero Rosanna usa el queso para envolver otros elementos y crear su icónica pizza de adentro hacia afuera. Se debe una bola grande de **Mozzarella di Bufala** que pese 1k para cortar tiras, círculos y otras formas que sean lo suficientemente grandes como para envolver otros ingredientes.



Rosanna comienza cortando un disco de queso de 12 cm para usar como base para la pizza.

Luego toma dos tiras de queso, horneadas en el microondas por un minuto para hacerlas elásticas y flexibles antes de usarlas como una envoltura para los crotones.



Una vez que los crotones están completamente cubiertos por la mozzarella, coloca las tiras en el círculo y sella todo junto.

Una ráfaga rápida con el soplete derrite el queso y le aporta una corteza dorada y crujiente.



Termina con una salsa cacera de tomate, un poco de crotones y albahaca. ¡Puedes probar añadiendo ingredientes a tu gusto!