

➔ **SABATO 16 DA BORGIATTINO FORMAGGI IN CORSO VINZAGLIO**

Si degustano (gratis) le mozzarelle

Ancora una degustazione gratuita, prima dell'estate, per i lettori di TorinoSette. La propone Borgiattino Formaggi, di corso Vinzaglio 29. Questa volta protagonista sarà la mozzarella di bufala, una bontà davvero senza confronti. Se ritagliate questa pagina e la presentate da Borgiattino, dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 19, potrete degustare gratuitamente diversi tipi di mozzarelle.

Diciamo che si tratta di un prodotto caseario dell'Italia Centrale e Meridionale, con il suo polo di produzione e sviluppo tradizionalmente in



Casari al lavoro in un caseificio campano durante la fase di mozzatura

Campania, in modo particolare nelle province di Caserta e Salerno, ma anche nel Lazio meridionale ed in alcune località della Puglia e del Molise. Il termine mozzarella, deriva dal nome dell'operazione di mozzatura compiuta per separare dall'impasto i singoli pezzi.

La mozzarella risale al Medioevo, nella pianura napoletana, quando le bufale e le vacche producevano un latte che, a causa dei mezzi di trasporto molto lenti, determinava una cagliata che si prestava molto bene ad essere filata. Per info: 011/56.29.075. [F. PAN.]