Riceviamo e pubblichiamo:

Roma, 16.01.2012. Una mozzarella di latte... senza latte. Si, e' possibile. Gli ingredienti sono: cagliata, acqua, sale e acido citrico. La cagliata e' una massa gelatinosa ottenuta per coagulazione, con caglio della caseina del latte. Puo' essere prodotta nei Paesi del Nord Europa, dove i costi sono minori, conservata e inviata nel nostro Bel Paese, dove viene lavorata per produrre la mozzarella e commercializzata a basso costo. Con difficolta' troveremo il termine "cagliata" nelle etichette. Eppure molti pensano che la mozzarella sia un prodotto tipico italiano. Consigliamo di leggere l'etichetta che, per una mozzarella come si intende, deve riportare i seguenti ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale. Ovviamente, la qualita' della mozzarella dipende dalla qualita' dei componenti e, in questo caso, il gusto e' quello che ci permettera' la scelta migliore.

Primo Mastrantoni, segretario Aduc