



Nasce “Bella”, la mozzarella di bufala campana perfetta per la pizza. Un progetto firmato Sorì e Ciro Salvo

Il meglio della produzione casearia e dell’arte bianca per una storia d’amore tutta campana

Mozzarella di bufala sì o no? E' il dubbio amletico per gli amanti della pizza, e per i pizzaioli, che da una parte non vorrebbero rinunciare a questa accoppiata tra due dei prodotti più buoni e golosi al mondo, dall'altra per anni non hanno potuto ignorare un problema e cioè che la mozzarella di bufala, per natura, è più ricca di liquidi rispetto al fior di latte e questa sua caratteristica può compromettere la qualità della pizza. Occorreva trovare una soluzione e in tal senso si è mossa Sorì, azienda campana punto di riferimento nella produzione casearia a livello internazionale. Anni di studio e di sperimentazione per riuscire, finalmente, a presentare “Bella”, la mozzarella di bufala campana adatta a ogni pizza. Un progetto nato dalla collaborazione tra l'azienda casertana e Ciro Salvo, maestro pizzaiolo tra i più conosciuti e apprezzati al mondo, che rappresenta un punto d'incontro tra l'arte casearia campana e l'eccellenza della pizza napoletana.

*“Per noi produttori di mozzarella di Bufala Campana Dop - racconta **Antonello Sorrentino, con suo fratello Gaetano al timone di Sorì** - trovare la mozzarella giusta per la pizza è diventata, negli anni, una vera e propria missione. Un sogno che si è trasformato in realtà che abbiamo voluto chiamare “Bella”. Un termine che si ispira al linguaggio quotidiano napoletano, per descrivere un prodotto che appaga tutti i sensi. Infatti la nostra mozzarella di bufala campana, grazie anche alla collaborazione con il Maestro Ciro Salvo, coniuga sapore, consistenza e aspetto diventando la scelta ideale per ogni pizza. E lo fa grazie al suo basso contenuto di umidità che riduce al minimo il rilascio di liquidi”.*

Una soluzione all'annoso problema della “pizza bagnata” che da sempre ha rappresentato un ostacolo all'utilizzo di questo prodotto in pizzeria. E che non poteva non vedere impegnato, nello sviluppo del progetto, un grande interprete dell'arte bianca.

*“La collaborazione con Sorì nasce con l'intento di creare una mozzarella di bufala che rappresentasse per noi pizzaioli un valore aggiunto e non un problema - sottolinea **Ciro Salvo, maestro pizzaiolo di 50 Kalò** - Con “Bella” vogliamo rendere omaggio alla tradizione gastronomica campana, valorizzando insieme la pizza e la mozzarella di bufala. Grazie a un bellissimo lavoro di squadra, dove ognuno ha messo a disposizione le proprie conoscenze, abbiamo reso possibile l'incontro tra le due regine del nostro territorio, dando vita a un prodotto dalla consistenza e filatura ottimale, in grado di soddisfare tanto le esigenze dei maestri pizzaioli quanto i palati dei consumatori”.*



Quindi un benvenuto all'ultima creazione di casa Sorì, realtà nata nel 1868 dalla passione e dalla maestria della famiglia Sorrentino e dal contributo offerto da un territorio unico. L'azienda si trova a Teano, nella splendida cornice del Parco Regionale di Roccamonfina, in Campania al confine tra Lazio e Molise. Una zona dove la natura incontaminata e le numerose sorgenti d'acqua microbiologicamente purissima, contribuiscono alla qualità organolettica e al gusto unico di tutti i prodotti dell'azienda. Una storia di artigianalità, tradizione familiare e sapori autentici che negli anni ha scritto il successo di Sorì, con una produzione d'eccellenza tanto nella qualità quanto nella varietà dei prodotti. E che con "Bella" scrive una nuova pagina d'amore nei confronti della mozzarella di bufala campana e, in questo caso, della pizza.