

<http://www.touringclub.it/club/pg/blog/biscalchin/archive/1367359200/1370037600>



**Touring Club Italiano**  
benvenuto nel sito ufficiale

Cerca


[Registrati](#) oppure

[Entra](#)
[Associarsi](#)
[Iniziative](#)
[Eventi](#)
[News](#)
[Club](#)
[Riviste](#)
[Convenzioni](#)
[Prenotazioni](#)
[Vacanze](#)
[Press](#)
[Dove siamo](#)
[Contatti](#)

## Maggio 2013



**Gianluca  
Biscalchin**

[Iscriviti al feed](#)

Tutti i post

Blog di Gianluca Biscalchin -  
GastroTouring di Gianluca  
Biscalchin

Post degli amici di Gianluca  
Biscalchin

Maggio 2013



### Mozzarella&Co tra Paestum e Parma

dal [blog di Gianluca Biscalchin - GastroTouring di Gianluca Biscalchin](#) - 18 maggio 2013 - [Commenti \(0\)](#)



Cosa vuol dire, in concreto Made in Italy? E Sistema Paese? Parole vuote, fino a quando non si incrociano quelle piccole grandi realtà che rendono eccezionale il nostro Paese. La settimana scorsa **Paestum**, in provincia di Salerno, ne ha dato una prova. **Accanto ai templi greci fra i meglio conservati nel Mediterraneo, si è celebrato il sacro rito della bufala. [Le strade della mozzarella](#)** è un appuntamento che è cresciuto negli anni grazie ad una formula semplice e vincente: un grande prodotto da valorizzare (la mozzarella di bufala) e i migliori chef ad interpretarlo.

Quest'anno si sono alternati nomi stra-stellari, da **Massimo Bottura** ad **Heinz Beck**, da **Antonino Cannavacciuolo** a **Niko Romito**. In poche parole il gotha dell'alta cucina italiana. I cuochi blasonati hanno smontato, rimontato, trasformato, trasfigurato quella perla lattosa che tutto il mondo cerca di imitare. **In questo angolo di Campania c'è qualcuno che lavora, tra mille difficoltà, per promuovere questa meraviglia.**

Più a Nord la fatica non è minore. **Nel distretto di Parma lavorano dei piccoli artigiani che non vogliono cedere all'industria e al commercio di massa.** Lavorano come una volta. E lottano per conservare alcune razze di animali considerate poco produttive da chi vuole solo grandi numeri. È il caso di **Anselmo Bocchi** che si ostina a produrre i suoi culatelli con [il suino Nero Brado di Parma](#). E lo fa a **Fornovo di Taro**, in collina, infrangendo il mito del culatello che necessita della nebbia invernale e del caldo torrido estivo della Bassa. Il risultato è stato il premio ultimale del settore: **il Culatello Supremo.**

Altri artigiani di grande pregio sono i membri della famiglia Serra dell'azienda [Valserena](#) a Torrile (nella foto) che produce uno strepitoso Parmigiano Reggiano con il latte di vacca bruna italiana. Meno resa in termini di quantità, ma un risultato qualitativo eccellente. **L'azienda fa parte di un [consorzio](#) che attraversa l'Italia e che propone formaggi nati dal latte di questa mucca gentile.** Sono prodotti che si possono trovare sul web o nel negozio [Parma & Co](#) a Milano, che seleziona le piccole grandi eccellenze valorizzandole come fosse una gioielleria. E in qualche modo lo è.