

# GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

## **Mozzarella di bufala campana DOP Il Tempio**

La parola mozzarella deriva dall'atto di mozzare la pasta filata con indice e pollice: arte comune a tutti gli esperti casari dediti alla produzione di mozzarella.

La produzione di mozzarella bufala, in particolare, risale al 1300.

L'antica tradizione narra che i monaci del Monastero di San Lorenzo a Capua offrivano ai pellegrini un formaggio chiamato "mozza".



Tipicità della **Campania**