



“Bella”, la mozzarella di bufala campana che celebra l’arte della pizza

Il nuovo gioiello caseario nasce dalla collaborazione tra l’azienda Sorì e la consulenza del maestro pizzaiolo Ciro Salvo: il debutto nella sede romana di 50 Kalò

La **mozzarella di bufala** sulla pizza: un matrimonio d’amore tormentato che ha fatto discutere generazioni di pizzaioli e appassionati.

Da una parte, l’irresistibile richiamo di uno dei prodotti più rappresentativi della tradizione casearia campana; dall’altra, quella caratteristica che ne ha sempre limitato l’utilizzo sulla **pizza**, ovvero, l’elevato contenuto di liquidi, decisamente superiore rispetto al classico fior di latte.

Un tratto distintivo che diventa una vera prova per i pizzaioli, rischiando di compromettere la consistenza della base e l’equilibrio complessivo del piatto. Un dilemma che sembrava destinato a rimanere irrisolto, almeno fino ad oggi.

Sorì, azienda casearia campana di riferimento internazionale, ha affrontato questa sfida, dando vita a un prodotto capace di rispettare la tradizione e di adattarsi perfettamente alle esigenze della pizza moderna.

Nasce così **“Bella”**, la mozzarella di bufala concepita per esaltare ogni creazione, grazie alla collaborazione con il maestro pizzaiolo **Ciro Salvo**.



I prodotti dell'azienda Sorì nascono dallo stabilimento di Teano (Foto © Sorì).

“Bella”, la mozzarella di bufala incontra l’innovazione

Un progetto ambizioso che ha richiesto tempo e dedizione nella ricerca e nella sperimentazione, culminando nella creazione di una **Mozzarella di Bufala Campana** – DOP e non DOP – caratterizzata da un ridotto contenuto di umidità, pur mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche.

Un nuovo traguardo raggiunto dalla famosa azienda di **Teano**: una mozzarella che evita il rilascio eccessivo di liquidi in cottura, garantendo al contempo un sapore autentico e una consistenza ottimale.

Grazie all’equilibrio perfetto tra **acqua di sorgente e latte pregiato**, ogni morso di pizza si trasforma così in un’esperienza sensoriale unica, dove la mozzarella esprime al massimo la sua

naturale filabilità, regalando un sapore genuino e una texture perfettamente bilanciata.



Pizza bianca “assoluta” di **Ciro Salvo**, con mozzarella di bufala **Bella** (Foto © Malinda Sassu).

Il matrimonio con l’arte di **Ciro Salvo**: il debutto di “**Bella**” da **50 Kalò** a Roma

La presentazione ufficiale di “**Bella**” si è tenuta l’8 novembre presso il rinomato locale **50 Kalò** di **Ciro Salvo** a Roma (www.50kalò.it) alla presenza di stampa e addetti del settore.

Un **menu degustazione di sei pizze**, ideate e pensate dal maestro pizzaiolo per mettere in risalto le qualità e le caratteristiche della mozzarella di bufala dell’azienda **Sorì**.

Dal purismo, semplice e raffinato, della *pizza bianca “assoluta”*, dove la mozzarella è protagonista insieme a basilico e olio extravergine, fino alla rivisitazione della *classica Margherita* con pomodoro bio San Marzano di Napoli e Conciato romano giovane, ogni creazione ha dimostrato la versatilità del nuovo prodotto.

Abbinamenti che bilanciano perfettamente sapidità e cremosità anche nella *pizza prosciutto e mozzarella* e nella *ripiena fritta con ricotta e provola*, vera celebrazione della tradizione campana.

Dal canto suo, il maestro **Ciro Salvo** sottolinea l'importanza di questa innovazione:

«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, abbiamo reso possibile l'incontro tra le due regine del nostro territorio, creando un prodotto dalla consistenza e filatura ottimale»

Sorì: una storia di famiglia e territorio

Dietro "Bella" c'è la lunga storia di **Sorì**, azienda guidata oggi dai fratelli **Gaetano e Antonello Sorrentino**.

Dal 1868, quando **Giuseppe Sorrentino** avviò la distribuzione di latticini a **Napoli**, fino all'attuale e modernissimo stabilimento a **Teano**, l'azienda casearia campana ha sempre combinato tradizione e innovazione per mantenere standard di qualità eccezionali.

Sorì vanta, infatti, uno dei più moderni impianti caseari d'Italia, situato ai piedi del **Parco Regionale del Vulcano di Roccamonfina**. Un territorio ricco di storia e risorse naturali, dove l'acqua di sorgente gioca un ruolo fondamentale nella creazione di prodotti d'eccellenza.

Con una produzione che comprende anche fior di latte a lenta maturazione, burrata e ricotta di Bufala Campana DOP, **Sorì** esporta ad oggi in oltre 60 paesi ed è tra i primi produttori di mozzarella di bufala campana, combinando tradizione antica tecnologia moderna.



La Margherita di **Ciro Salvo** con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana **Bella** e **Conciato romano** (Foto © Malinda Sassu).

La qualità senza compromessi

Come spiega **Giovanni Boncompagni**, direttore commerciale dell'azienda, il segreto sta nel **particolare processo produttivo** che garantisce un'umidità ridotta pur mantenendo il prodotto nel suo liquido di governo, senza ricorrere a processi osmotici tipici della salatura.

Un'innovazione che permette finalmente di godere appieno del connubio tra due eccellenze della tradizione gastronomica campana.

*«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 **Bella** 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»*

“**Bella**” rappresenta così non solo un'innovazione nel mondo caseario, ma la celebrazione di un

territorio e delle sue eccellenze.

Un prodotto che nasce dall'amore per la tradizione campana, una storia tutta italiana che unisce l'expertise di un'azienda casearia storica come **Sorì** con la maestria di **Ciro Salvo**, per offrire ai pizzaioli e agli amanti della pizza una mozzarella che mantiene intatto il suo carattere distintivo esaltando così ogni creazione.

Per maggiori informazioni: Sorì Italia – www.soritalia.com

Data di creazione

10/01/2025

Autore

malinda-sassu