

ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΧΙΟΥ ΜΑΣΤΕΛΟ

Ο Κάμπος είναι ένα χωριό μοναδικής ομορφιάς στην ανατολική Χίο με στενά δρομάκια και ψηλούς μαντρότοιχους που κρύβουν αρχοντικά και κτήματα από τα βλέμματα των ξένων. Εδώ παράγονται τα προϊόντα «Μαστέλο» από τον Κωνσταντίνο Τουμάζο, φτιαγμένα από βιολογικές πρώτες ύλες, φρέσκο πλήρες χιώτικο αγελαδινό και καταϊκίσιο γάλα. Εμείς δοκιμάσαμε το μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο» από αγελαδινό χιώτικο γάλα, το οποίο έχει 18% λιπαρά(!), είναι ελάχιστα αλμυρό γιατί την όποια αλμυρή του χροιά την οφείλει στην ολιγοήμερη παραμονή του στην άλμη και η ήπια γεύση του το κάνει ιδανικό για το μαγείρεμα (σαγανάκι ή ψητό στη σάρα). Η συνταγή που μας πρότειναν οι ίδιοι οι παραγωγοί, σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας, είναι εξαιρετικός καλοκαιρινός μεζές. Το έκοψα σε φέτες όχι πολύ χοντρές, το αλεύρωσα ελαφρώς με αλεύρι ολικής βιολογικό, το πέρασα κι από ένα αυγό και μετά το τηγάνισα. Ενώ ακόμα ήταν λίγο ζεστό και αφού το στέγνωσα καλά σε χαρτί κουζίνας, έριξα από πάνω λίγη σάλτσα με ντομάτα και βασιλικό. Νόστιμο τυρί, ωραίο πιάτο! Και για όσους ψάχνουν τις ετυμολογίες: η λέξη «Μαστέλο» (mastello) χρησιμοποιείται στη Χίο από τα χρόνια των Ενετών και αναφέρεται στο πλατύ ξύλινο δοχείο με το οποίο μεταφέρεται το γάλα. Τηλ. 22710 31451. (Θα το βρείτε στα καταστήματα βιολογικών και στο 22710 31451)

