

Generalità		Mozzarella di Brugnato	
Presentazione	Mozzarella di Brugnato Formaggio grasso, fresco, a pasta filata molle, prodotto con coagulazione presamica di latte vaccino di una o più munte, intero e pastorizzato. Il suo consumo è quasi esclusivamente locale. Si può trovare in varie forme: bocconcini, nocciolini, trecce, ma quella più richiesta è la forma classica, ovoidale, di peso di 0,250÷0,300 Kg. È di colore bianco latte, priva di crosta o ricoperta da una sottilissima "pelle"; anche la pasta è di colore bianco latte, con la consistenza abbastanza elastica tipica delle mozzarelle e non presenta occhiatura; il sapore ricorda quello del latte fresco, delicato, con eventuali note leggermente acidule. Il formaggio, una volta salato, è già pronto per il consumo e la sua conservazione avviene sempre nel proprio latticello di lavorazione. Si può utilizzare come formaggio da tavola, al naturale per degustarne la freschezza, o condito con olio di oliva, sale e pepe, oppure con basilico e peperoncino, ma viene anche impiegato come ingrediente di varie preparazioni culinarie soprattutto per sfruttare la sua attitudine a fondere e a filare quando esposto a calore sufficientemente elevato. Se consumata al naturale si abbina generalmente a vini bianchi, secchi, giovani, di bassa gradazione alcolica.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di La Spezia : nel territorio del comune di Brugnato, alle spalle del <i>Parco Nazionale delle Cinque Terre</i>	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze varie stanziate nel territorio, con maggiore presenza di vacche di razza <i>Bruna Italiana</i>	
	Alimentazione	Erba fresca e fieni aziendali	
Storia	<p>Il nome sembra derivare dalla pratica di <i>mozzare</i> la pasta filata per poterle dare le dimensioni volute. In origine la mozzarella veniva prodotta esclusivamente con latte di bufala, oggi le quantità maggiori sono prodotte con latte vaccino.</p> <p>Più o meno ogni luogo italiano ha la sua mozzarella e, da circa una trentina d'anni, anche quella di Brugnato segue la tecnologia delle paste filate fresche. È preparata con latte vaccino, è notissima ed è molto usata localmente sia per essere consumata da sola che come arricchimento di altri piatti.</p>		

Descrizione		Mozzarella di Brugnato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pasta Filata Fresca	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale (tipico, ma anche "bocconcino", "nocciolino", "trecchia")	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.	

Peso	Kg	0,250÷0,300 Kg ("bocconcino" 100 g, "nocciolino" 30 g, "treccia" 2 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o "pelle" sottilissima
	Aspetto	Umida, Elastica, Lucida
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Umida, Elastica, Morbida, visivamente Filata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Intensità, Persistenza	Basse
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico (latte fresco, yogurt)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente Dolce, Leggero acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Elastico, Umido, Leggermente Fibroso, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		46% - Formaggio Grasso

Utilizzo		Mozzarella di Brugnato
Utilizzo	In tavola	Utilizzato al naturale per degustarne la freschezza, o condito con olio di oliva, sale e pepe, oppure con basilico e peperoncino
	In cucina	Impiegato come ingrediente di varie preparazioni culinarie soprattutto per sfruttare la sua attitudine a fondere e a filare quando esposto a calore sufficientemente elevato
Abbinamenti	Vino	Se consumata al naturale si abbina generalmente a vini bianchi, secchi, giovani, di bassa gradazione alcolica
	Pane	

Produzione		Mozzarella di Brugnato			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Una o più mungiture			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti	Pastorizzato a 72 °C (in pastorizzatore)			

	Termici	
	Aggiunte	Fermenti lattici termofili (generalmente si impiega siero acido della lavorazione precedente)
Coagulazione	Preparazione	Il latte, raffreddato dopo la pastorizzazione, viene messo in caldaia e scaldato fino alla temperatura di coagulazione Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono i fermenti e il caglio
	Tipologia	Presamica
	Temperatura	38 °C
	Tempo	20÷30 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Con uno spino, fino alla dimensione di una <i>noce</i> I granuli vengono lasciati compattare sul fondo della caldaia per un tempo variabile di 10÷30 minuti Estrazione del coagulo su un tavolo spessore e sua acidificazione per fermentazione
Filatura		Dopo aver eliminato il siero dalla caldaia, sostituito con un'abbondante aggiunta in caldaia di acqua a 85÷90 °C, si procede alla filatura meccanica della pasta
Formatura e Trattamenti forma		La pasta filata passa in una macchina formatrice che produce le forme desiderate Il prodotto viene salato "in salamoia", fredda anche per fissarne la forma Il formaggio è già pronto per il consumo
Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna stagionatura
	°C - UR%	Viene conservato per non più di 8 giorni in cella frigorifera a 2÷4 °C, immerso nel suo liquido di governo (latticello) La commercializzazione avviene in buste o vaschette di plastica termosaldate contenenti il prodotto immerso nel liquido di governo (latticello o acqua salata)