

Generalità		Bocconcini alla panna di bufala	
Presentazione	<p>Bocconcini alla panna di bufala Formaggio grasso, fresco, a pasta cruda, filata, molle, prodotto tutto l'anno, da latte intero termizzato o pastorizzato di bufala allevata prevalentemente al pascolo, nelle stesse aree dove viene prodotta la <i>Mozzarella di bufala campana DOP</i> (province di Napoli, Caserta, Salerno). È una specialità introdotta in tempi recenti che si presenta sotto forma di ciliegine di mozzarella, immerse e conservate nella panna prodotta da latte di bufala. Il prodotto ha una doppia struttura: la prima è costituita dalla panna di latte di bufala, di colore bianco, di consistenza cremosa e di sapore dolce; la seconda è costituita dalle ciliegine di colore bianco, di forma sferoidale, ciascuna con diametro di 3÷6 cm e peso di 60÷65 g; prive di crosta o con una leggera pelle; pasta di consistenza elastica e di sapore acidulo; i profumi e gli aromi, essendo impiegato latte di bufala, sono particolari e, oltre al lattico acido e alla panna fresca, evidenziano note muschiate. Viene commercializzato in confezioni di 0,5÷1,0 Kg in piccole anfore di terracotta smaltata che ne garantiscono la conservazione, oppure in contenitori di plastica per alimenti, molto più pratici, da utilizzare per l'asporto e la conservazione. I <i>Bocconcini alla panna di bufala</i> sono utilizzati soprattutto come prodotto da tavola, accompagnati da verdure crude o, come appetizer, anche solo con olio EVO, erbe aromatiche e una macinata di pepe. I vini più indicati per l'abbinamento sono di uvaggio bianco, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina, Greco bianco, Fiano, Biancolella</i> -, <i>Asprinio di Aversa</i>,...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Caserta, Salerno : nelle stesse aree dove viene prodotta la <i>Mozzarella di bufala campana DOP</i> Provincia di Caserta : l'intero territorio Provincia di Napoli : comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano Pozzuoli, Qualiano Provincia di Salerno : l'intero territorio	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera Bufale di razza " <i>Bufala Mediterranea italiana</i> "	
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici	
Storia	<p>Nelle stesse aree in cui viene prodotta la <i>Mozzarella di bufala</i>, cioè nelle province di Napoli, Caserta e Salerno (tranne Benevento), ultimamente si è ulteriormente arricchita la varietà di tipologie di mozzarella in commercio, grazie all'introduzione di una vera e propria leccornia per gli amanti dei latticini: i bocconcini alla panna di bufala</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Bocconcini alla panna di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Panna	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale (<i>ciliegina</i>)
	Facce Diametro (cm)	n.a. ø 3÷6
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,060 cad. (0,5÷1,0 confezione contenente più ciliegine)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pelle
	Aspetto	Liscio, Lucido, Umido
	Colore	Bianco ceruleo
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ceruleo
	Struttura	Tenera, Elastica, Secerne latticello (<i>Ciliegina</i>) Liquido denso (<i>Panna</i>)
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte fresco, panna fresca), Leggere note "muschiate"
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggere note acidule
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Morbida, Elastica, Grassa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Bocconcini alla panna di bufala
Utilizzo	In tavola	Soprattutto come prodotto da tavola, accompagnato da verdure crude o, come appetizer, anche solo con olio EVO, erbe aromatiche e una macinata di pepe
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Bianchi, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina, Greco bianco, Fiano, Biancolella</i> -, <i>Asprinio di Aversa</i> ,...)

Produzione		Bocconcini alla panna di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Panna	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato			
	Aggiunte	Sieroinnesto acido, della lavorazione precedente			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte intero viene termizzato o pastorizzato, immesso nella caldaia, gli si aggiungono i fermenti lattici naturali, viene portato alla temperatura di coagulazione e poi gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino a ridurlo in granuli della grandezza di una <i>noce</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>L'acidificazione, di tipo "lattico", avviene in caldaia, sotto siero</p> <p>Per capire se la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata si fanno alcune prove a brevi intervalli: immergendo un pezzo di pasta nell'acqua a circa 90 °C, si controlla quando si allunga senza rompersi e, quindi, è pronto per la filatura</p> <p>Quando la pasta ha raggiunto il giusto grado di maturazione si procede al suo taglio in piccole strisce che vengono immerse in un recipiente (tradizionalmente un tino di legno) dove, aggiungendo acqua calda a 90÷95 °C, vengono lavorate con un bastone di legno fin quando si ottiene il grado ottimale di filatura</p> <p>Il casaro preleva piccoli pezzi di pasta del peso desiderato che vengono rapidamente plasmati nella forma "sferoidale" (ciliegina)</p> <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un breve periodo</p> <p>Tolte dalla salamoia, le ciliegine vengono miscelate a panna di bufala</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Qualche giorno (solo maturazione)			
	°C - UR%	In cantine o magazzini abbastanza freschi e ventilati, o in celle condizionate			
NOTE	<p align="center">REGIONE CAMPANIA</p> <p align="center">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D..M del 21/03/73 - D.L. del 25/01/92</p> <p>La Regione non ha pubblicato la documentazione relativa a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive - Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali - Aspetti relativi alla sicurezza alimentare - Locali dove avviene la produzione - Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria 				