

Generalità	Mozzarella di bufala campana DOP	
Presentazione	<p>Mozzarella di Bufala Campana DOP</p> <p>La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio da tavola a pasta filata fresca, derivato esclusivamente da latte intero di bufala.</p> <p>E' importante fare attenzione alla denominazione: solo il prodotto posto in vendita con la dicitura completa "Mozzarella di bufala campana" è quello originale, mentre il prodotto venduto come "Mozzarella di bufala" può essere prodotto in qualsiasi altra parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti situati in zone diverse da quella tutelata e miscelato con latte di vacca in proporzioni variabili.</p> <p>Ha forma globosa, con superficie liscia e lucente coperta da una sottilissima buccia di colore bianco perlaceo, porcellanato, con rilievi più o meno appariscenti che indicano il punto di distacco manuale della mozzarella dalla massa di pasta filata.</p> <p>Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici.</p> <p>La pasta ha una struttura a foglie sottili sovrapposte, che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo generando una discreta compattezza, con leggera elasticità nelle prime 8÷10 ore, seguita da una progressiva mantecatura.</p> <p>I profumi e gli aromi, essendo impiegato latte di bufala, sono particolari e oltre al lattico acido e alla panna evidenziano note muschiate.</p> <p>Oltre ad essere un prelibato formaggio da tavola, accompagnato da verdure crude, o anche solo con olio e erbe aromatiche, grazie alla sua versatilità viene utilizzata in tantissime preparazioni: da appetizer, a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere.</p> <p>Si abbina sia a vini bianchi morbidi, di medio corpo, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Asprinio di Aversa), sia a vini rossi giovani e non maturati in barrique (es. Ischia Rosso Per'e Palummo, Gran Furore Rosso, caldo e aromatico, con profumi di frutta di bosco a bacca nera).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO	05-1993
	DOP	Reg. CE 1107/96
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania, Lazio, Molise, Puglia.
	Zona	<p>Regione Campania</p> <p>Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.</p> <p>Provincia di Caserta: l'intero territorio.</p> <p>Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano Pozzuoli, Qualiano.</p> <p>Provincia di Salerno: l'intero territorio.</p> <p>Regione Lazio</p> <p>Provincia di Frosinone: comuni di Alatri, Amaseno, Castro dei Volsci, Castrocielo, Ceprano, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Giuliano di Roma, Morolo, Pofi, Roccasecca, Villa Santo Stefano.</p> <p>Provincia di Latina: comuni di Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Latina, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina.</p> <p>Provincia di Roma: comuni di Anzio Ardea, Monterotondo Nettuno, Pomezia, Roma,</p> <p>Regione Molise</p> <p>Provincia di Isernia: comune di Venafro.</p> <p>Regione Puglia</p> <p>Provincia di Foggia: comuni di Lesina, Manfredonia, Poggio Imperiale, e parte dei comuni di Apricena, Cagnano Varano, Cerignola, Foggia, Lucera, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Torremaggiore.</p>
Tipologie	Oltre alla forma tondeggianti sono anche ammessi bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline.	
Allevamento	Tipo	Allevamento con il sistema brado e semibrado. Nelle aziende d'avanguardia prevale la stabulazione semilibera.
	Alimentazione	Foraggi prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici.

Organismi di tutela	Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di bufala campana v.le Carlo III, 128 sc. B 81020 San Nicola La Strada (CE) tel: (+39) 0823/424780 fax: (+39) 0823/452782 email: consorzio.tutela@mozzarelladop.it web: www.mozzarelladop.it
Storia	Pare che nella Grecia antica, allo stadio, ci si portasse come colazione un formaggio simile; Risalgono al Medioevo le prime notizie documentate in archivi di allevamenti di bufale, anche se in realtà la presenza delle bufale sul territorio campano pare si perda nella notte dei tempi. La prima notizia certa di questo formaggio si ha nel 1400. Nel 1600 la mozzarella di bufala è quotata alla Borsa di Napoli e Capua assieme a oro e grano, a dimostrazione della sua importanza nell'economia locale, per le grandi difficoltà già allora presenti nella filiera di produzione: gli allevamenti in terreni acquitrinosi (perché i bufali non hanno ghiandole sudoripare quindi necessitano di acqua e fango per regolare la loro temperatura corporea), le zone di produzione malsane, malariche, umide, la stabulazione libera tutto l'anno, i sacrifici enormi per gli addetti.

Descrizione		Mozzarella di bufala campana DOP
Classificazione	Tipo latte	Bufalino
	Trattamento latte	Crudo, termizzato, pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forme varie: tondeggianti, bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline.
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,010÷0,800 Nella forma "a treccia" fino a 3 Kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia, mai viscida né scagliata.
	Colore	Bianco porcellanato.
	Spessore	Sottilissima (max 1 mm)
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco porcellanato.
	Struttura	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8 ÷ 10 ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tende a divenire più fondente; Al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici; Priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale;
Odore / Aroma	Intensità	Leggero
	Persistenza	Poco persistente
	Riconoscimenti	Delicato, lattico-acido (yogurt), lievi riconoscimenti vegetali (muschio).
	Retrogusto	

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Caratteristico, con leggera acidità e sapidità e spiccata tendenza dolce.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente fibrosa ed elastica, non adesiva, succulenta, poco solubile. Dopo circa un giorno dalla produzione la sensazione fibrosa tende a diminuire e la struttura diventa più mantecata e leggermente fondente.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 52%

Utilizzo		Mozzarella di bufala campana DOP
Utilizzo	In tavola	Prelibato formaggio da tavola, accompagnato da verdure crude, o anche solo condito con olio ed erbe aromatiche.
	In cucina	Grazie alla sua versatilità, in cucina viene utilizzata in tantissime preparazioni: da appetizer, a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi morbidi, di medio corpo, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Asprinio di Aversa, ...). Vini rossi giovani e non maturati in barrique (Ischia Rosso Per'e Palummo, Gran Furore Rosso, caldo e aromatico, con profumi di frutti di bosco a bacca nera, ...).
	Miele / Confetture	Abbinamento solitamente non utilizzato
	Frutta	Piccoli frutti freschi (ribes, mirtilli, lamponi, more, uva, ...)
	Verdura	Fresca (insalata croccante, pomodoro, peperone, ...)
	Pane	

Produzione		Mozzarella di bufala campana DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento Da bufale appartenenti alla Razza Mediterranea italiana.			
	Munte	Max 60 ore tra la mungitura e l'inizio della lavorazione in caseificio. Deve possedere titolo minimo in grasso del 7,2% e in sostanze proteiche del 4,2%			
	Trattamenti Fisici	Intero e fresco (vietato l'utilizzo di latte congelato o surgelato).			
	Trattamenti Termici	Crudo, o eventualmente termizzato o pastorizzato.			
Coagulazione	Aggiunte	L'acidificazione del latte e della cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella stessa azienda o in aziende limitrofe ubicate nella zona di produzione delimitata. Assenza di conservanti, inibenti e coloranti.			
	Temperatura	33 ÷ 39 °C.			
	Tipo di caglio	Naturale di vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	"a noce", con spino			

Trattamento cagliata	Acidificazione	La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di microrganismi presenti nei fermenti aggiunti, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio.
	Filatura	Al termine della maturazione la cagliata viene ridotta a strisce poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua a 95°C, viene filata.
Formatura		Viene poi immediatamente mozzata per dare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste.
Trattamenti forma	Raffreddamento	In acqua fredda potabile, per pochi minuti, al fine di stabilizzarne la forma.
	Salatura	In salamoia, seguita direttamente dal confezionamento da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione.
Stagionatura	Tempo minimo	Non prevista
	Cura forma	Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura " affumicata ". Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico.
Marchiatura	<p>Il formaggio DOP «Mozzarella di Bufala Campana» deve recare apposto sulla confezione, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno, che reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</p> <p>Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta la dicitura "latte crudo".</p>	