

Generalità	Mozzarella di bufala campana	
Presentazione	<p>Mozzarella di Bufala Campana</p> <p>La Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio da tavola a pasta filata fresca, esclusivamente da latte intero di bufala. 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 forme variabili (tondeggianti, bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline), 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. Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici. 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. I profumi e gli aromi, essendo impiegato latte di bufala, sono particolari e oltre al lattico acido e alla panna fresca evidenziano note muschiate. 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. Si abbina sia a vini bianchi morbidi, di medio corpo, che foriscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. Greco di Tufo, Falanghina, 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 1107/1996	
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, Roccaforte, 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		
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera. Bufale di razza "Bufala Mediterranea italiana"
	Alimentazione	Foraggi prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici.
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di bufala campana</p> <p>v.le Carlo III, 128 sc. B 81020 San Nicola La Strada (CE)</p> <p>tel: (+39) 0823/424780 fax: (+39) 0823/452782</p> <p>email: consorzio.tutela@mozzarelladop.it</p> <p>web: www.mozzarelladop.it</p>	
Storia	<p>Pare che nella Grecia antica, allo stadio, si portasse come colazione un formaggio simile;</p> <p>Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", cioè l'operazione praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata e di staccare</p>	

subito dopo con gli indici ed i pollici le singole mozzarelle nella loro forma più tipica: tondeggianti.

Le origini della mozzarella sono direttamente legate all'introduzione dei bufali in Italia. Una delle ipotesi più accreditate sostiene che la diffusione in Italia meridionale sia avvenuta in epoca Normanna, partendo dalla Sicilia dove erano stati portati (verso la fine del X sec.) al seguito delle invasioni dei Saraceni e dei Mori. Questi popoli avrebbero introdotto le bufale nel Sud Italia e, successivamente - in epoca Sveva (1189÷1266) - esse sarebbero giunte nelle attuali aree di allevamento. Intorno all'XI secolo si completa l'impaludamento delle pianure costiere del basso versante tirrenico - Piana del Volturno e del Sele - assumendo così quelle caratteristiche ambientali più adatte all'allevamento del bufalo. Infatti, nelle cronache, i riferimenti sulla presenza del bufalo e dei suoi prodotti si hanno a partire dal XII ÷ XIII secolo. Nel XIV secolo esistono diverse testimonianze che provano la commercializzazione di derivati del latte di bufala destinati solitamente al ricco mercato napoletano e salernitano.

La bufala era molto apprezzata soprattutto come animale da lavoro e la loro particolare utilità fu un fatto talmente riconosciuto che nel XV sec. i feudatari del regno Pontificio dovevano per legge destinare una parte dei possedimenti al pascolo di questi animali, gli unici in grado di poter trasportare in territori fangosi o accidentati i mortai e i pesanti pezzi di artiglieria dell'epoca. Ma solo a partire dal XV sec. risalgono le prime "bufalare", caratteristiche costruzioni in muratura, dalla forma circolare con un camino centrale, dove si lavorava il latte di bufala per ricavarne provole, caciocavalli, burro, ricotta e naturalmente mozzarelle di bufala.

Bisogna aspettare l'anno 1570 quando appare, per la prima volta, il termine "mozzarella" in un testo famoso di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.

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. Infatti gli allevamenti erano 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. La presenza del bufalo in alcune zone dell'Italia meridionale era legata alle caratteristiche orografiche del terreno, alla particolare adattabilità di questa specie a condizioni climatiche avverse, come il clima caldo-umido delle zone paludose, e alla sua capacità di nutrirsi di alimenti grossolani e delle essenze botaniche che crescono nei terreni acquitrinosi. Erano insostituibili per la pulizia dei canali di sgrondo delle zone paludose e dei letti fluviali. Dalle riviste dell'epoca si legge: *"I bufali incedono nuotando dove l'acqua è alta e camminando dove è bassa di guisa che le erbe fluviali e le alghe vengono completamente estirpate con l'avvilupparsi strettamente ai loro arti. (...) dopo 24-30 ore dal passaggio delle bufale nei canali il livello delle acque abbassa e i fiumi non straripano"*.

Solo verso la fine del XVIII sec. le mozzarelle diventano un prodotto di largo consumo, anche grazie alla realizzazione, da parte dei Borboni, di un grosso allevamento di bufale con annesso anche un caseificio sperimentale per la trasformazione dello stesso latte, nel sito della Reggia di Carditello, la tenuta reale in provincia di Caserta della dinastia spagnola.

Descrizione		Mozzarella di bufala campana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Bufala
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. 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	Tipo	Assente

(Crosta)	Aspetto	Liscia, mai viscida né scagliata.
	Colore	Bianco porcellanato.
	Spessore	
	Consistenza	
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
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			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento Da bufale appartenenti alla Razza Mediterranea italiana.			
	Munte	n.d. Max 60 ore tra la mungitura e l'inizio della lavorazione in caseificio. Deve possedere titolo in grasso $\geq 7,2\%$ e in sostanze proteiche $\geq 4,2\%$			
	Trattamenti Fisici	Intero e fresco (È vietato l'utilizzo di latte congelato o surgelato).			
	Trattamenti Termici	Crudo, o eventualmente termizzato o pastorizzato.			
	Aggiunte	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, per l'acidificazione del latte e della cagliata. Non sono ammessi conservanti, inibenti e coloranti.			
Coagulazione	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	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. Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta la dicitura " latte crudo ".				