



Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca L'atlante dei prodotti tradizionali del Molise

Mozzarella di vacca

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Peso Kg 0,200-500, forma sferica di colore bianco porcellana, superficie liscia e lucente, pasta consistente ricca di sierosità dal profumo di fermenti lattici.

Metodiche di lavorazione

La mozzarella di vacca è un latticino fresco a pasta filata. È prodotto con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale, caglio, sale da cucina. Nei periodi particolarmente caldi il latte viene termizzato.

Il latte viene messo in caldaia di rame stagnato e si porta alla temperatura di circa 32-36° C. Si aggiunge siero e caglio (di vitello); coagula in circa 40 minuti.

Dopo la rottura della cagliata (che può essere con un taglio a scacchiera o minutamente frantumata), si procede alla prima estrazione parziale del siero e, dopo una pausa, si frantuma ancora più finemente la cagliata, lasciandola poi maturare sotto siero caldo a 45-50° C per qualche ora.

La pasta viene poi fatta sgrondare dal siero, tagliata a fette, filata in acqua a circa 90° C e confezionata in grossi pezzi.

La salatura si effettua in salamoia per tempi variabili dalle 12 alle 20 ore.

Matura in 20 giorni circa, in ambiente fresco e aerato dove le forme vengono appese, legate a coppia, ad asciugare.

La mozzarella di vacca è prodotta pressoché in tutti i periodi dell'anno.

Particolarmente apprezzata quella prodotta nei mesi primaverili quando le bovine pascolano sui prati di montagna.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio.

Aspetti igienico-sanitari

La mozzarella di vacca è prodotta a partire da latte crudo ottenuto dal pascolo di bovine ufficialmente indenni da Brucellosi e Tubercolosi. La conformità del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, questa viene reintegrata da una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva.

Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante. Così pure, il periodo di asciugatura, in locali freschi e aerati, anche se non lungo, consente una buona stabilizzazione del prodotto.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Referenze bibliografiche

"Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", INSOR - pag. 433.