

Generalità		Mozzarella o Fior di latte	
Presentazione	<p><b>Mozzarella o Fior di latte</b> Formaggio fresco, di latte vaccino, crudo, intero, a pasta filata, cruda e molle. È caratterizzata da forma tondeggiante, del peso da 100 a 300 g, ma viene realizzata anche in formati più piccoli (bocconcini o ciliegine, da 20 a 50 g) o annodati (nodini e trecce la cui lunghezza può raggiungere i 20 cm, ed il peso di 400÷500 g). Viene prodotta tutto l'anno e non presenta crosta; la pasta è elastica, morbida, priva di occhiatura, di colore bianco con eventuali sfumature giallo paglierino. Al taglio si osserva lieve fuoriuscita di siero biancastro. Ottimo formaggio da tavola, viene usata come componente di antipasti, come piatto unico (ad esempio nella "Caprese"), o come secondo, insieme a salumi regionali. In cucina si utilizza la tipologia con umidità più bassa come componente primario della pizza; può inoltre entrare come ingrediente in svariati piatti a base di pasta. Viene abbinata tradizionalmente con vini bianchi freschi, poco strutturati, secchi, anche con bollicine.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> : tutto il territorio regionale.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il nome deriva da "<i>mozza</i>", termine che si riferisce all'operazione di formatura, che prevede il distacco netto (la "mozzatura") di una porzione di pasta filante a partire da una massa caseosa di maggiori dimensioni.</p> <p>Le sue origini sono antichissime (epoca medievale), ed è assai probabile che la mozzarella vaccina abbia la stessa età di quella bufalina, in quanto i due lattini venivano spesso lavorati in miscela. I due prodotti si differenziarono molto presto: la mozzarella di bufala veniva considerata più pregiata perché "più grassa", e la sua produzione si concentrò in Campania, mentre quella vaccina, più leggera, si concentrò nelle "Masserie delle vacche" pugliesi dell'Altopiano della Murgia, ove la razza bovina allevata era la Podolica.</p> <p>L'area di eccellenza di questo prodotto trova oggi l'epicentro nell'area circostante il comune di Gioia del Colle (Murgia Sud-Occidentale).</p> <p>Il processo di produzione è simile a quello impiegato per la mozzarella di bufala, con alcune variazioni e la tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Mozzarella o Fior di latte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, o annodato (nodini, treccia)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	variabile	
	Scalzo	n.a.	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,020÷0,500
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscia (superficie esterna del formaggio)
	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Avorio, con eventuali sfumature a giallo paglierino (superficie esterna del formaggio)
	<b>Spessore</b>	Pelle sottilissima
	<b>Consistenza</b>	Elastica, Morbida (superficie esterna del formaggio)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Avorio, con eventuali sfumature a giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Elastica, Liscia, Umida, Morbida
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (cagliata fresca, burro fresco), Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (latte bollito), eventuale lieve nota Animale (vacca).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce medio, Salato medio, Acido basso.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, moderatamente elastica, poco solubile, umida
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 – Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	55÷65%

<b>Utilizzo</b>		<b>Mozzarella o Fior di latte</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Viene usata come componente di antipasti, come piatto unico (ad esempio nella "Caprese", con basilico e pomodoro rosso ben maturo), o come secondo, insieme a salumi regionali di qualità (prosciutto crudo di Faeto, Capocollo di Martina Franca)
	<b>In cucina</b>	Usato preferibilmente in tipologia con umidità più bassa, è componente primario della pizza; può inoltre entrare come ingrediente in svariati piatti a base di pasta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento territoriale è con vini bianchi freschi, poco strutturati, anche con bollicine.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Pane di Altamura o di Matera

<b>Produzione</b>		<b>Mozzarella o Fior di latte</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			

	<b>Provenienza</b>	Da stabulazione fissa, libera o semilibera
	<b>Munte</b>	Due mungiture giornaliere.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo Nel caso la carica batterica totale del latte fosse molto alta si può sottoporre il latte a trattamento termico
	<b>Aggiunte</b>	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali)
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il latte è posto in caldaie di acciaio, 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 l'innesto e il caglio.
	<b>Temperatura</b>	35÷36 °C
	<b>Tempo</b>	20÷30 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	A "cece", o piccola "noce", con spino di legno ( <i>ruotolo</i> ) o di acciaio inox. I granuli vengono lasciati compattare sul fondo della caldaia per un tempo variabile di 10÷30 minuti prima dell' allontanamento di parte del siero
<b>Maturazione</b>	Acidificazione della cagliata per fermentazione sotto siero per 2÷4 ore, oppure estrazione manuale della stessa e maturazione sul tavolo spersoio per 16÷24 ore.	
<b>Filatura</b>	Trinciatura della cagliata (manuale, o meccanica con taglierina trinciapasta), filatura manuale, con abbondante acqua a 85÷90 °C, utilizzando un bastone di legno ( <i>stecca</i> ). La pasta viene lavorata con le mani e la stecca, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, lucido ed elastico, di consistenza idonea per essere formato manualmente. La salatura spesso avviene in questa fase (cosiddetta " <i>salatura in pasta</i> ").	
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	La massa caseosa viene modellata a mano a produrre sfere, nodi o trecce. Le mozzarelle ottenute vengono quindi immerse in acqua fredda a 15÷20 °C, per 20÷40 minuti, per ottenerne il rassodamento. Se non è stata effettuata salatura in pasta, il prodotto viene salato in salamoia diluita (10÷12%), a 10÷15 °C, per un tempo variabile di 1÷10 minuti a seconda della dimensione della forma e del livello di sapidità desiderato.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non viene stagionata
	<b>°C - UR%</b>	
	<b>Cura forma</b>	Conservazione a 4÷14 °C
<b>Nota</b>	Il prodotto viene venduto in acqua o liquido di governo ("salsetta" salina eventualmente acidulata)	