

Generalità	Mozzarella nella mortella	
Presentazione	<p>Mozzarella nella mortella Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, filata, molle, prodotto nei periodi maggio-giugno e settembre-dicembre con latte intero e pastorizzato di vacca di razze varie. Per tutelare questo formaggio è nato un <i>Presidio SlowFood</i> con lo scopo di sostenere il lavoro dei pochi produttori artigianali che ancora trasformano il latte vaccino intero e crudo e di riportare in questo territorio la vacca Podolica, oggi frequentemente sostituita da altre razze. Si chiama <i>mozzarella</i>, ma in realtà, per come viene prodotta, è un <i>caciocavallo</i> freschissimo. Una particolarità nella lavorazione consiste nel far maturare la cagliata, dopo la rottura, in assenza o quasi di siero, cosa che conferisce al prodotto una consistenza compatta e asciutta, con una pellicola esterna (pelle) più spessa di quella della mozzarella. Il suo nome nasce dall'usanza di confezionare questa pasta filata, di forma allungata e più o meno piatta, la cosiddetta "<i>mozzarella stracciata</i>", avvolta con fronde di mirto appena raccolte e legate alle estremità con i rami sottili e flessibili delle ginestre (i "<i>mazzi</i>" contenenti 6-10 mozzarelle), di dimensioni variabili e peso di circa 0,150 Kg per ogni singola forma. Oggi, anche se le tecniche di conservazione e trasporto non lo rendono più necessario, c'è l'abitudine di aggiungere qualche rametto di mortella a intervallare le strisce di latticino (di solito almeno 5 per confezione) trasferendone il profumo inconfondibile. Si mangia freschissima, dopo un massimo di 5 giorni dalla produzione. Il formaggio non ha crosta, ma solo una pelle bianca o giallo paglierino chiarissimo; pasta bianca tendente al giallo paglierino, compatta, senza occhiature, leggermente fibrosa ed elastica; sapore dolce e delicato; odore e aroma basso o medio-basso, caratterizzato da sentori lattici, di erba e note aromatiche vegetali tipiche del mirto fresco. Non si presta ai classici usi gastronomici della mozzarella (es. come ingrediente di pizze o calzoni), perché è troppo preziosa e aromatica; piuttosto è un formaggio da tavola, indicato come antipasto, servito con olive, pomodori, sottoli, condito con extravergine e magari con un poco di origano. I vini più indicati per l'abbinamento sono prevalentemente locali, di uvaggio bianco, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastare l'aroma delicato ma deciso di questo formaggio (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina</i>, <i>Greco bianco</i>, <i>Fiano</i>, <i>Biancolella</i> -, o <i>Asprinio di Aversa</i>,...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di Salerno : in pochi comuni del Basso Cilento
	Tipologie	In dialetto campano: " <i>Muzzarella co' a mortedda</i> ", o " <i>Muzzarella int'a' murtedda</i> "
Allevamento	Tipo	Stabulazione semi-libera o libera, Pascolo semi-estensivo Vacche di razze varie stanziate sul territorio
	Alimentazione	Pascolo semi-libero, o foraggi aziendali freschi/affienati prodotti nel territorio, integrati con mangimi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali
Storia	<p>Anticamente la <i>mozzarella</i> veniva prodotta in piccole realtà produttive vicino alle zone dove gli animali venivano fatti pascolare, quindi si presentava l'esigenza di conservarla in modo da proteggerla durante il trasporto fino ai mercati dei paesi dove veniva venduta</p> <p>Per conservarla e trasportarla ai paesi circostanti e fino alla costa, i contadini locali avevano trovato un ottimo stratagemma: avvolgere le strisce di latticino in fronde fresche di mirto ("<i>mortella</i>" in dialetto campano, una pianta con foglie lisce e non porose, facilmente reperibile come essenza spontanea nelle zone di pascolo del Cilento), talvolta legate alle estremità con rami di ginestra (i "<i>mazzi</i>") che, oltre a garantirne la perfetta conservazione per 2-3 giorni e mantenerla umida e morbida anche in assenza di liquido di governo, dava e dà tuttora un piacevole aroma fresco ed erbaceo al prodotto. Oggi, anche se le cose sono molto cambiate e le tecniche di conservazione e trasporto non lo rendono più necessario, durante il confezionamento c'è l'abitudine di aggiungere qualche rametto di mortella che interviene le strisce di latticino (di solito almeno 5 per confezione) rilasciandone il profumo inconfondibile.</p> <p>Per tutelare questo formaggio è nato un <i>Presidio SlowFood</i> con lo scopo di sostenere il lavoro dei pochi produttori artigianali che ancora trasformano il latte vaccino intero e crudo. Un disciplinare di produzione garantisce l'intera filiera produttiva, dall'allevamento delle vacche alla lavorazione. In particolare, stabilisce un punto fermo decisivo per la qualità del formaggio: la permanenza al pascolo degli animali in collina e nella macchia mediterranea. Sono le erbe dei pascoli a conferire al prodotto le caratteristiche aromatiche più significative, ovviamente insieme alla mortella, usata ancora per avvolgere il prodotto e conferirgli la sua unicità. Tra gli obiettivi a medio lungo termine del Presidio, c'è anche il tentativo di riportare in questo territorio la vacca Podolica, oggi sostituita da altre razze. L'area di produzione individuata per il Presidio comprende tutti i comuni del <i>Parco Nazionale del Cilento</i>, <i>Vallo di Diano</i> e <i>Alburni</i>, in provincia di Salerno.</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		Mozzarella nella mortella
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Pasta stesa, a "lingua di vacca", ottenuta per schiacciamento e stiramento di sfere di pasta filata
	Facce Diametro (cm)	n.a. n.d.
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. ~ 15 cm
Peso	Kg	≤ 0,150
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Lucido, Umido, Presenta sulla superficie le impronte delle foglie di mirto
	Colore	Bianco, o Bianco-porcellanato (superficie)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Bianco-porcellanato
	Struttura	Tenera, Compatta, Fibrosa, Elastica, Umida
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt), Lattico fresco (latte fresco, panna fresca, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo, Dolce, Giustamente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Tenera, Compatta, Fibrosa, Elastica, Non gommosa, Grassa, Non Adesiva, Poco solubile

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Mozzarella nella mortella
Utilizzo	In tavola	Si consuma freschissimo ed è impiegato come formaggio “da tavola”; buonissima da mangiare così com'è, tradizionalmente viene consumata nel tipico “antipasto cilentano” (con olive, pomodori, sottoli, condito con olio EVO e magari un poco di origano), servita ancora intramezzata dai rami di mirto
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	I vini più indicati per l'abbinamento sono prevalentemente locali, di uvaggio bianco, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastare l'aroma delicato ma deciso di questo formaggio (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina, Greco bianco, Fiano, Biancolella</i> -, o <i>Asprinio di Aversa</i> ,...)

Produzione		Mozzarella nella mortella			
Periodo produzione		Maggio-Giugno e Settembre-Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	Una o più mungiture consecutive Il latte crudo viene conservato a 4 °C per non far separare la materia grassa			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Siero-innesto acido (coltura lattica naturale, ottenuta dal siero della lavorazione del giorno precedente e lasciato acidificare, che attiva la fermentazione del latte facendone alzare l'acidità)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte pastorizzato e raffreddato viene versato nei <i>tinuzzi</i> e portato a una temperatura di 20 °C; a questo punto si aggiunge l'eventuale siero-innesto; viene poi scaldato ulteriormente fino alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	A coagulazione avvenuta il latte è diventato una pasta densa e abbastanza compatta, che viene incisa “a croce” Bisogna aspettare che l'acidità si abbassi nuovamente prima di procedere alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino alla grandezza di una <i>nocciola</i> o di <i>chicco di mais</i> , che si lascia depositare sul fondo della caldaia per alcuni minuti			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione “fuori caldaia”	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, Confezionamento	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e trasferito in un altro contenitore per farlo maturare, con l'accortezza di eliminare totalmente o quasi il siero (una particolarità che conferirà al prodotto finale una consistenza compatta e asciutta) La maturazione del coagulo (<i>acidificazione</i> , di tipo “ <i>lattico</i> ”) richiede diverse ore (12÷24) a seconda della stagione e delle temperature, poi si taglia a listarelle di circa 1 cm). Per capire se la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata, con una apposita paletta di legno (la <i>manatura</i>) si fanno prove a brevi intervalli: immergendo un pezzo di pasta nell'acqua bollente: quando si allunga senza rompersi			

		<p>è pronta per essere filata</p> <p>La pasta viene lavorata aggiungendo acqua a 90 °C, premendola e tirandola con la pala e con le mani (il calore dell'acqua fa sì che la caseina diventi "filante", senza perdere tuttavia il suo prezioso contenuto di sapore e nutrienti)</p> <p>La pasta morbida ed elastica viene modellata in forma di "cordone" dal quale vengono "mozzati", a mano, piccoli "bocconi" che vengono poi stirati fino a farli diventare simili alla <i>lingua di una vacca</i> e raffreddati in acqua fredda per consolidarne la forma</p> <p>Successivamente le forme vengono conservate nella salamoia (il cosiddetto <i>siero di conservazione</i>), prima di essere avvolte nei tradizionali fasci di foglie di mirto, o sistemate nelle pratiche vaschette in plastica, alternate con i rami aromatici</p>
<p>Maturazione/ Stagionatura</p>	<p>Tempo °C - UR%</p>	<p>Questo formaggio particolarissimo va consumato al massimo fino a 5 giorni dalla produzione, subito dopo essere stato tolto dal mirto; conserva l'impronta delle foglie e dei rami sulla forma e, soprattutto, il suo aroma</p> <p>n.d.</p>

μτ