

Generalità		Stracchino di bufala	
Presentazione	<p>Stracchino di bufala Formaggio molle, freschissimo o fresco, semigrasso, a pasta cruda e a maturazione rapida. Viene prodotto tutto l'anno, in provincia di Salerno, con latte di bufala pastorizzato, prodotto da animali allevati prevalentemente al pascolo. Ha forma "a mattonella" (parallelepipedica a base quadrata) a facce piane segnate dalle stuoie o griglie di plastica su cui poggiano le forme senza fondo in cui viene formato, con lato di circa 15 cm, scalzo diritto di 4÷8 cm e peso di 1,0÷2,0 Kg. La crosta è assente o appena percettibile, tenera e deformabile, di colore bianco; la pasta ha colore bianco-porcellanato. Il prodotto con maturazione di 7÷10 giorni ha pasta abbastanza compatta e leggermente elastica, con qualche rara occhiatura; sapore dolce con leggerissimo retrogusto amaro; odore/aroma di latte fresco. Prolungando la maturazione diventano sempre più evidenti gli effetti delle trasformazioni enzimatiche nel prodotto: la pasta perde via via elasticità diventando significativamente cedevole (fin quasi liquescente); il sapore, pur sempre dolce, evidenzia una leggera acidità e una accentuazione del retrogusto amaro; odore/aroma di lattico cotto (burro fuso) e vegetale leggero (fungo - tipico del latte bufalino). Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio, o accompagnato a insalate di verdure fresche. Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, di medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territorio dei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo " <i>confinato</i> " (consiste nel tenere gli animali racchiusi in spazi limitati, è tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi-estensivi a stabulazione libera, all'aperto, con lettiera permanente) Bufale di razza <i>Bufalo Mediterranea italiana</i>	
	Alimentazione	Foraggi aziendali da pascolo libero, prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici Rispetto alle vacche, per le bufale è necessario un più elevato fabbisogno di unità foraggere e proteine digeribili perché nel loro latte sono maggiori la quantità di grasso (8%) e il contenuto proteico (4,5%)	
Storia	<p>Lo Stracchino di bufala, insieme con il Mascarpone di bufala, è stato fra i primi formaggi, diversi da quelli a pasta filata e alla ricotta, prodotti nel meridione d'Italia con solo latte bufalino, ma con tecnologia del "nord". La scelta di questi prodotti non fu casuale, ma derivò dal risultato di studi e ricerche sulle caratteristiche del latte di bufala, con grasso e proteine che ben si addicevano alla produzione di questi due formaggi di origine lombarda. Si parla dei primi anni '80 in cui i formaggi di latte di bufala, alternativi alla mozzarella, non erano nemmeno nei pensieri dei caseificatori. Oggi gli obiettivi sono cambiati e questo consente di produrre con il latte di bufala anche formaggi "invernali", quando invece, precedentemente, il latte di questa stagione veniva normalmente congelato, o utilizzato per produzioni a basso costo</p> <p>È un formaggio di recente introduzione sul mercato locale e costituisce un prodotto "alternativo" nella trasformazione del latte di bufala soprattutto nei mesi invernali quando la Mozzarella è meno richiesta dal consumatore. L'area di produzione è ristretta a pochi comuni del salernitano ed è limitata a pochissimi caseifici</p> <p>La sua stagionatura costituisce la fase più delicata del ciclo produttivo: temperature troppo elevate, infatti, determinano condizioni ottimali per lo sviluppo di muffe e ambienti troppo secchi provocano screpolature e fessure superficiali delle forme</p> <p>La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Stracchino di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato, o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo, o Fresco
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 15 (lato)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente collassato 4÷8
Peso	Kg	1,0÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pulita
	Aspetto	Leggermente rugosa (per i segni delle fucelle)
	Colore	Bianco
	Spessore	Pelle, o Molto sottile
	Consistenza	Tenera, Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco porcellanato
	Struttura	Abbastanza Compatta, Molle, Omogenea, Abbastanza Morbida, Leggermente Elastica (fino a circa 7 gg di maturazione) Abbastanza Compatta, Cremosa (quasi liquescente), Poco omogenea, (oltre 7 gg di maturazione)
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Rada Irregolare Variabile Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse (fino a circa 7 gg di maturazione) Medie (oltre 7 gg di maturazione)
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco) (fino a circa 7 gg di maturazione) Lattico cotto (burro fuso), Lattico acido - leggero (siero), Vegetale - leggero (fungo - tipico del latte bufalino) (oltre 7 gg di maturazione)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce, Giustamente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, Omogenea, Leggermente Elastica, Umida, Globosa, Leggermente adesivo, Poco solubile (fino a circa 7 gg di maturazione) Cremosa, Poco omogenea (con parti quasi liquescenti), Burroso, Poco adesivo, Fondente (oltre 7 gg di maturazione)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Stracchino di bufala
Utilizzo	In tavola In cucina	Consumato in purezza con pane casereccio, spesso accompagnato a insalate di verdure fresche
Abbinamenti	Vino	Si serve abbinato a vini bianchi o rossi, di medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi

Produzione		Stracchino di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Allevamento semilibero, Stalla			
	Munte	1 munta (al mattino) Mungitura meccanica in sala di mungitura, previa pulizia delle mammelle con acqua tiepida Trasporto del latte in bidoni, o in cisterne coibentate di 20÷40 qli Poiché il tempo tra la mungitura e la raccolta è normalmente inferiore a 1 ora, non è prevista la conservazione del latte alla stalla			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a 70÷72° C per 30÷40 secondi			
Aggiunte	È previsto l'impiego di sieroinnesto costituito da una coltura di <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>				
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Preparazione	Giunto al caseificio, il latte sosta non più di 1 ora a temperatura ambiente prima di essere lavorato Il latte viene filtrato, scaldato a 40÷42 °C in caldaia e addizionato dell'innesto (2-3 % in volume) Dopo 10÷20 minuti viene inoculato il caglio (60 ml/hl di latte)			
	Temperatura	38 °C, circa			
	Tempo	15÷20 minuti Il coagulo, lasciato rassodare per ulteriori 20÷30 minuti viene rivoltato manualmente con spannarola, nello strato superficiale, per uniformare la temperatura della massa			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (con titolo medio di 1:10.000)			
Rottura cagliata	Dimensione	Dopo 15 minuti, la massa caseosa viene divisa longitudinalmente, con nastro metallico o con coltello, in fette larghe 2-3 cm; successivamente viene ridotta manualmente con spino metallico fino alle dimensioni di una <i>noce</i> Si lascia sedimentare per 10 minuti la massa e si ripete la rottura della cagliata fino alla grandezza di una <i>nocciola</i> mantenendo la massa sotto siero per 60÷75 minuti (il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 140÷160 minuti)			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura	Quando l'acidità del siero raggiunge i 5,6÷6,4 °SH/100, la cagliata viene estratta manualmente e posta in fascere senza fondo, a sezione quadrata di 10÷15 cm di lato, collocate su stuoie vegetali o sintetiche per facilitare il deflusso del siero Le forme, mantenute a temperatura ambiente, vengono rivoltate inizialmente dopo 20÷30 minuti, quindi dopo 1 ora e, successivamente, altre 2-3 volte fino a quando il formaggio "fa il bordo", cioè quando si distacca dalla fascera Tolte dalle fascere, le forme vengono salate per immersione in una salamoia satura, disponendo le forme "di scalzo", per 2-3 ore a 15° C			
Maturazione	Tempo	7÷10 giorni			
	°C - UR%	In celle con ambiente a 4÷6 °C e 85÷90 % UR			
	Cura forma	Il confezionamento è manuale, avvolgendo le forme in fogli di carta pergamenata Temperatura di conservazione: ≤ 15° C Tempo di conservazione: < 1 mese Trascorso questo periodo il prodotto si asciuga, tende ad assumere una colorazione giallognola, la superficie si può spaccare e il sapore e l'odore diventano particolarmente aciduli e sgradevoli			