

Generalità		Mozzarella	
Presentazione	Mozzarella	Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle e filata, di latte bufalino intero e crudo, proveniente da bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo Italiano</i> , stanziata nel territorio del comune di Giardinello in provincia di Palermo. Viene prodotta tutto l'anno con un procedimento tradizionale. Ha forma ovoidale, a bocconcino, o a treccia, con dimensioni variabili in funzione della forma e peso di 0,2÷1,0 Kg. La crosta è assente e la superficie esterna è formata da una <i>pelle</i> bianca, morbida ed elastica; la pasta è morbida, elastica, umida, di colore bianco, secernente il tipico liquido bianco, l'occhiatura è assente, ma può presentare aperture meccaniche all'interno della forma; il sapore è dolce e delicato, talvolta leggermente acidulo, poco salato; l'odore/aroma, di intensità e persistenza basse, evidenzia aromi particolarmente lattici. Si consuma "da tavola", in purezza o accompagnata con salumi tipici siciliani, ma è anche considerata elemento ed ingrediente indispensabile in varie ricette della cucina mediterranea (di pasta o verdure cotte, bruschette classiche con o senza pomodoro oppure, in forma di "cilegine", aggiunta sulla pizza appena sfornata). L'abbinamento di elezione è con vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di Palermo : intero territorio del comune di Giardinello	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo " <i>confinato</i> " (consiste nel tenere gli animali racchiusi in spazi limitati ed è tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi-estensivi) Bufale di razza " <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i> ", allevate nel territorio	
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale, eventualmente integrati da granaglie	
Storia	<p>La mozzarella è un classico formaggio dei territori campani, fin dai tempi di Annibale, quando le bufale erano già presenti. All'epoca dell'<i>impaludamento</i> (X-XI sec. d.C.) le bufale trovarono un habitat ideale anche in Sicilia, dove si sviluppò un vero e proprio allevamento estensivo in grado di fornire un'eccellente latte da caseificazione da cui viene prodotta la <i>Mozzarella di Giardinello</i></p> <p>La Mozzarella prodotta in Sicilia, con metodi antichi e diversi da quelli di altre zone d'Italia, permette al consumatore di degustare un prodotto dagli aromi particolarmente lattici. Quella prodotta a Giardinello ha riscosso una discreta notorietà grazie soprattutto al caseificio Provenzano che la distribuisce in parecchie città siciliane. La sua produzione oggi ha un livello industriale, ma il suo gusto e la sua bontà sono quelli di sempre perché dovuti alla bontà del latte ed all'abilità di chi la produce.</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati: Il caseificio Provenzano, recentemente costruito in contrada Terranova, è all'avanguardia nel suo campo. Esso è l'esempio di come il lavoro operoso, l'abilità e l'onestà dei prodotti utilizzati può dare risultati che sono d'esempio in una zona dove l'imprenditoria è carente e la disoccupazione altissima. Anche il caseificio Galati, sebbene di dimensioni molto minori, è un esempio di laboriosità competente ed ha raggiunto discreti livelli dotandosi di attrezzature moderne adeguate al suo livello di produzione</p> <p>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di produzione dei caseifici Provenzano e Galati sono caratterizzati da grande luminosità, da una buona aerazione, e soprattutto da una impeccabile pulizia ed igiene</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata e viene prodotto da oltre 100 anni rispettando le tecniche tradizionali ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni in maniera omogenea come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, 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 Sicilia</i>" (Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su politicheagricole.it.)</p>		

Descrizione		Mozzarella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura	Crudo	

	Cagliata	
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, a treccia, o a "ciliegina"
	Dimensioni (cm)	Variabili (secondo la tipologia)
Peso	Kg	0,2÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Elastica, Umida (secerne liquido), leggermente Fibrosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente; possibili aperture meccaniche all'interno della forma
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, talvolta leggermente Acidulo, poco Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida (secerne latticello), Elastica, leggermente Fibrosa, non Adesiva, poco Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Mozzarella
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola"; viene consumato in purezza, o accompagnato con salumi tipici siciliani, o abbinato a fresche insalate a foglia
	In cucina	In cucina figura come elemento ed ingrediente indispensabile in varie ricette della cucina mediterranea (di pasta o verdure cotte, bruschette classiche con o senza pomodoro oppure, in forma di "ciliegine", aggiunta sulla pizza appena sfornata)
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento di elezione è con vini bianchi giovani, di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi

Produzione		Mozzarella
Periodo produzione		Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: • Latte • Sale	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici, o sieroinnesto aziendale prodotto dalla lavorazione precedente			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella caldaia, viene inoculato con fermenti lattici o sieroinnesto prodotto dalla lavorazione precedente e addizionato con il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe, in due fasi, fino alle dimensioni di una <i>noce</i></p> <p>Dopo un riposo di alcuni minuti, il coagulo si deposita sul fondo della caldaia facendo così affiorare il siero che, in parte, viene allontanato per essere riscaldato a 50 °C per proseguire la lavorazione del coagulo</p>			
Acidificazione	<p>Con l'immissione in caldaia del siero riscaldato a 50 °C, il coagulo viene "scottato" e portato fino alla temperatura di 45 °C dove, sotto siero, rimane ad acidificare per il tempo necessario</p>				
Filatura	<p>Raggiunto il giusto grado di acidità, la pasta viene posizionata su tavoli spersori per allontanare il siero contenuto, poi tagliata a fette abbastanza sottili che vengono messe in un contenitore in cui si introduce acqua a 90-95 °C per consentire la filatura</p> <p>La filatura della pasta può essere effettuata manualmente, comprimendola e stirandola ripetutamente, aiutandosi con un bastone di legno, fino ad ottenere una massa omogenea</p>				
Formatura Salatura	<p>Raggiunto il giusto livello di filatura e una volta strizzata in modo da espellere il siero, dalla pasta filata mantenuta nella <i>tina</i> immersa nel liquido caldo, vengono prelevati tanti pezzi, del peso desiderato, che vengono via via lavorati con le mani fino a formare tante forme ovoidali, ben sigillate e mozzate dalle mani esperte del casaro per impedire l'ingresso all'aria</p> <p>Le fasi di filatura e formatura possono anche essere effettuate meccanicamente con apposita attrezzatura</p> <p>Il processo di produzione si completa con la salatura che viene effettuata in salamoia "fredda" sia per consolidare la forma delle mozzarelle, sia per portarle al giusto grado di salagione</p>				
Maturazione, Stagionatura	Tempo	Il prodotto viene immediatamente destinato al consumo/distribuzione			
	°C - UR%	Può essere conservato per qualche giorno in locali freschi, o in celle frigorifere			