

Generalità	Mozzarella di bufala campana	
Presentazione	<p>Mozzarella di Bufala Campana Formaggio grasso, a coagulazione presamica e a pasta filata fresca, prodotto tutto l'anno, con latte di bufala intero, fresco, o eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente esclusivamente dagli allevamenti situati nella zona indicata dal <i>Disciplinare di produzione</i>. Solo il prodotto posto in vendita con la dicitura completa "Mozzarella di bufala campana DOP" è quello appropriato mentre altri, venduti solo come <i>"Mozzarella di latte di bufala"</i>, possono essere prodotti in qualsiasi altra parte d'Italia, con latte di bufala proveniente da allevamenti situati in zone diverse da quella tutelata, talvolta anche miscelati con latte di vacca in proporzioni variabili; non è consentito l'utilizzo della denominazione semplice "Mozzarella di bufala". Ha forme variabili (tondeggianti, bocconcini, perline, ciliegine, nodini, ovoline, trecce), peso di 10÷800 g (per le trecce fino a 3 Kg), con superficie liscia e lucente; crosta: sottilissima fino a circa 1 millimetro (tipo <i>pelle</i>), di colore bianco porcellanato, mai viscosa o scagliata, con rilievi più o meno appariscenti che indicano il punto di distacco manuale della mozzarella dalla massa di pasta filata; pasta: struttura a foglie sottili, sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo generando una discreta compattezza, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tende a divenire più fondente (<i>mantecata</i>); priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenta una scoloritura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici; sapore: dolce e delicato; odore/aroma: utilizzando latte di bufala, sono particolari e, in aggiunta al lattico acido e alla panna fresca, evidenziano note muschiate.</p> <p>Oltre ad essere un prelibato formaggio da tavola condito solo con olio e erbe aromatiche, completa fresche insalate di verdure crude, oppure, grazie alla sua versatilità, viene utilizzato in tantissime preparazioni: da <i>appetizer</i>, a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere. Si abbina preferibilmente a vini bianchi di medio corpo, giovani, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>Asprinio di Aversa, Greco di tufo, Falanghina, Fiano di Avellino</i>), ma anche a vini rossi giovani, poco caldi e non maturati in barrique (es. <i>Ischia - Rosso Per'e Palummo, Costa D'Amalfi - Furore Rosso</i>).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO 05/1993 DOP Reg. CE 1107/1996	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania, Lazio, Molise, Puglia.
	Zona	<p>Regione Campania Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi. Provincia di Caserta: l'intero territorio. Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano, Pozzuoli, Qualiano. Provincia di Salerno: l'intero territorio.</p> <p>Regione Lazio Provincia di Frosinone: comuni di Alatri, Amaseno, Castro dei Volsci, Castrocielo, Ceprano, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Giuliano di Roma, Morolo, Pofi, Roccasecca, Villa Santo Stefano. Provincia di Latina: comuni di Aprilia, Cisterna di Latina, Fondi, Latina, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, San Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina. Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Monterotondo Nettuno, Pomezia, Roma,</p> <p>Regione Molise Provincia di Isernia: comune di Venafro.</p> <p>Regione Puglia Provincia di Foggia: comuni di Lesina, Manfredonia, Poggio Imperiale, e parte dei comuni di Apricena, Cagnano Varano, Cerignola, Foggia, Lucera, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Torremaggiore.</p>
Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Bufale di razza <i>"Bufala Mediterranea italiana"</i> iscritte in apposita anagrafe prevista per legge. Allevamento a stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto, con ricorso al pascolamento
	Alimentazione	Foraggi prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici.
Organismi di tutela	Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di bufala campana v.le Carlo III, 128 sc. B 81020 San Nicola La Strada (CE) tel: (+39) 0823/424780 fax: (+39) 0823/452782 email: consorzio.tutela@mozzarelladop.it	

	web: www.mozzarelladop.it
Storia	<p>Pare che nella Grecia antica, allo stadio, si portasse come colazione un formaggio simile; Il termine "mozzarella" deriva dal verbo "mozzare", cioè l'operazione praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata e di staccare subito dopo con gli indici ed i pollici le singole mozzarelle nella loro forma più tipica: tondeggiate.</p> <p>Le origini della mozzarella sono direttamente legate all'introduzione dei bufali in Italia. Una delle ipotesi più accreditate sostiene che la diffusione in Italia meridionale sia avvenuta in epoca Normanna, partendo dalla Sicilia dove erano stati portati (verso la fine del X sec.) al seguito delle invasioni dei Saraceni e dei Mori. Questi popoli avrebbero introdotto le bufale nel Sud Italia e, successivamente - in epoca Sveva (1189-1266) - sarebbero giunte nelle attuali storiche aree di allevamento. Intorno all'XI secolo si completa l'impaludamento delle pianure costiere del basso versante tirrenico - Piana del Volturno e del Sele - assumendo così quelle caratteristiche ambientali più adatte all'allevamento del bufalo. Nelle cronache del tempo, infatti, i riferimenti sulla presenza del bufalo e dei suoi prodotti si hanno a partire dal XII ÷ XIII secolo. Nel XIV secolo esistono diverse testimonianze che provano la commercializzazione di derivati del latte di bufala destinati solitamente al ricco mercato napoletano e salernitano.</p> <p>La bufala era molto apprezzata soprattutto come animale da lavoro e la loro particolare utilità fu un fatto talmente riconosciuto che nel XV sec. i feudatari del regno Pontificio dovevano per legge destinare una parte dei possedimenti al pascolo di questi animali, gli unici in grado di poter trasportare in territori fangosi o accidentati i mortai e i pesanti pezzi di artiglieria dell'epoca. Ma solo a partire dal XV sec. risalgono le prime "bufalare", caratteristiche costruzioni in muratura, dalla forma circolare con un camino centrale, dove si lavorava il latte di bufala per ricavarne provole, caciocavalli, burro, ricotta e naturalmente mozzarelle di bufala. Bisogna però arrivare al 1570 per trovare, per la prima volta, il termine "mozzarella" in un testo famoso di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.</p> <p>Nel 1600 la mozzarella di bufala era quotata alla Borsa di Napoli e Capua assieme a oro e grano a dimostrazione della sua importanza nell'economia locale, per le grandi difficoltà già allora presenti nella filiera di produzione: gli allevamenti erano in terreni acquitrinosi (perché i bufali non hanno ghiandole sudoripare quindi necessitano di acqua e fango per regolare la loro temperatura corporea), le zone di produzione malsane, malariche, umide, la stabulazione libera tutto l'anno, i sacrifici per gli addetti erano enormi. La presenza del bufalo in alcune zone dell'Italia meridionale era legata alle caratteristiche orografiche del terreno, alla particolare adattabilità di questa specie a condizioni climatiche avverse, come il clima caldo-umido delle zone paludose, e alla sua capacità di nutrirsi di alimenti grossolani e delle essenze botaniche che crescono nei terreni acquitrinosi. I bufali erano poi insostituibili per la pulizia dei canali di sgrondo delle zone paludose e dei letti fluviali. Dalle riviste dell'epoca si legge: <i>"I bufali incedono nuotando dove l'acqua è alta e camminando dove è bassa di guisa che le erbe fluviali e le alghe vengono completamente estirpate con l'avvilupparsi strettamente ai loro arti. (...) dopo 24-30 ore dal passaggio delle bufale nei canali il livello delle acque abbassa e i fiumi non straripano"</i>.</p> <p>Solo verso la fine del XVIII sec. le mozzarelle diventano un prodotto di largo consumo, anche grazie alla realizzazione, da parte dei Borboni, di un grosso allevamento di bufale con annesso anche un caseificio sperimentale per la trasformazione dello stesso latte, nel sito della <i>Reggia di Carditello</i>, la tenuta reale in provincia di Caserta della dinastia spagnola.</p>

Descrizione		Mozzarella di bufala campana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Bufala
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forme varie: tondeggianti, bocconcini, perline, ciliegine, nodini, ovoline, trecce.
	Facce	n.a.
	Scalzo	n.a.
Peso	Kg	0,010÷0,800 Nella forma "a treccia" fino a 3 Kg

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	"Crosta" (così è definita nel <i>Disciplinare</i>), ma è più simile a una <i>pelle</i>
	Aspetto	Liscia, mai viscida né scagliata
	Colore	Bianco porcellanato.
	Spessore	Fino a circa 1 mm
	Consistenza	Morbida ed elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco porcellanato
	Struttura	A foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8÷10 ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tende a divenire più fondente (<i>mantecata</i>) Al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici Priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale
Odore / Aroma	Intensità	Leggero
	Persistenza	Poco persistente
	Riconoscimenti	Lattico-acido (yogurt), lievi riconoscimenti vegetali (muschio)
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Caratteristico e delicato, con spiccata tendenza dolce, leggera acidità e sapidità
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente fibrosa ed elastica, non adesiva, succulenta, poco solubile. Dopo circa un giorno dalla produzione la sensazione fibrosa tende a diminuire e la struttura diventa più mantecata e leggermente fondente
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 52%
	Umidità (%)	≤ 65%

Utilizzo		Mozzarella di bufala campana
Utilizzo	In tavola	Prelibato formaggio da tavola anche solo condito con olio ed erbe aromatiche, oppure completa fresche insalate di verdure crude
	In cucina	Grazie alla sua versatilità, in cucina viene utilizzata in tantissime preparazioni: da <i>appetizer</i> , a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere
Abbinamenti	Vino	La Mozzarella di Bufala Campana " <i>in purezza</i> ", non cucinata e senza aggiunta di altro, ha un gusto abbastanza deciso ma delicato che si sposa con vini, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastare il suo aroma, l'evidente dolcezza e l'elevata presenza di grasso Si abbina preferibilmente a vini bianchi di medio corpo, giovani, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>Asprinio di Aversa</i> , <i>Greco di tufo DOCG</i> , <i>Falanghina DOC</i> , <i>Fiano di Avellino DOCG</i>), ma anche a vini rossi giovani, non troppo caldi e non maturati in barrique (es. <i>Ischia DOC - Per'e Palummo</i> , <i>Costa D'Amalfi DOC - Furore Rosso</i>)
	Miele / Confetture	Di solito scarsamente utilizzato
	Frutta	Piccoli frutti freschi (ribes, mirtillo, lamponi, more, uva, ...)
	Verdura	Fresca (insalata croccante, pomodoro, peperone, ...)

Produzione		Mozzarella di bufala campana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	n.a.	n.a.	n.a.	100
	Provenienza	Allevamento Da bufale appartenenti alla <i>Razza Mediterranea italiana</i>			
	Munte	n.d. Deve essere consegnato al caseificio entro 12 ore dalla mungitura ed immagazzinato in recipienti che non ne modificano le caratteristiche organolettiche Prima di lavorarlo, il latte viene filtrato affinché vengano a scomparire tutte le impurità Max 60 ore tra la mungitura e l'inizio della lavorazione in caseificio Deve possedere titolo in grasso $\geq 7,2\%$ e in sostanze proteiche $\geq 4,2\%$			
	Trattamenti Fisici	Intero e fresco (È vietato l'utilizzo di latte congelato o surgelato) NOTA: A seguito dell'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da Coronavirus, con <i>decreto straordinario</i> del 19-03-2020, il MIPAAF ha varato una modifica temporanea al disciplinare di produzione , sospendendo l' <i>obbligo dell'utilizzo di latte fresco trasformato entro le 60 ore dalla prima mungitura</i> e dando ai trasformatori la possibilità (adeguatamente normata) di <i>utilizzare latte congelato</i>			
	Trattamenti Termici	Crudo, termizzato, pastorizzato			
Aggiunte	Siero-innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella stessa azienda o in aziende limitrofe, ubicate nella zona di produzione delimitata, per l'acidificazione del latte e della cagliata Non sono ammessi conservanti, inibenti e coloranti				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 38 °C ≤ 30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (titolo 1:10.000; q.tà: 18÷20 ml /hl di latte)			
Rottura coagulo	Dimensione	In 2 due fasi: – la prima rottura riduce la cagliata in cubi ed è seguita da una sosta di circa 30 minuti, – la seconda rottura viene effettuata di solito manualmente, con un <i>ruotolo</i> di legno (bastone alla cui estremità è fissato un disco di legno con la faccia esterna convessa), o con uno <i>spino</i> metallico, fino ad ottenere grumi caseosi delle dimensioni di 3÷6 cm (a dimensione di "noce")			
Trattamento cagliata	Acidificazione	Dopo la rottura, la cagliata viene lasciata ad acidificare sotto siero (<i>maturazione</i>) La durata della maturazione della cagliata sotto siero è una delle variabili di processo che più influiscono sulla qualità della Mozzarella: il tempo è variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio (Nel ciclo di lavorazione artigianale l'acidificazione dura mediamente 3-4 ore, tuttavia, non sono rare le lavorazioni in cui questa fase si protrae anche fino a 8 ore) Quella della maturazione della cagliata è la fase che influisce maggiormente sulla consistenza del prodotto finito e sulla resa di lavorazione. Il giusto grado di maturazione della pasta si determina tramite il saggio empirico di filatura: circa 100 g di pasta "maturata" vengono fusi in acqua calda; la pasta fusa viene posta su un bastoncino e tirata con le mani: se si allunga in filamenti continui, di lunghezza superiore a un metro, senza spezzarsi, si può considerare pronta per la filatura.			
	Filatura e Formatura	Al termine della maturazione, il coagulo viene estratto dal siero (si presenta compatto e con occhiature regolari) e posto a spurgare su di un tavolo spersoio per 15÷30 minuti La cagliata viene quindi ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio, o in <i>filatrici-formatrici</i> dove, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata e ridotta a strisce di impasto omogenee e lucide che vengono "mozzate" e formate in singoli pezzi delle forme e dimensioni previste Nella lavorazione tradizionale, questa operazione viene ancora eseguita manualmente: la pasta viene tagliata in fette sottili con un trita-cagliata e posta in un tino di legno nel quale viene fusa per aggiunta di acqua bollente. Successivamente, con l'aiuto di adatti utensili (tradizionalmente sono una ciotola e un bastone di legno), la pasta fusa viene stirata e compressa fino ad ottenere una striscia di impasto omogenea, che viene manipolata con			

		<p>molta cura ed esperienza da operatori che lavorano "in coppia": uno sostiene una massa di circa 2-3 Kg, l'altro con il pollice e l'indice ne stacca ("mozza") pezzi delle dimensioni previste ad ognuno dei quali cui viene immediatamente data la forma richiesta</p> <p>In entrambi i casi le forme ottenute vengono poste a rassodare in vasche o mastelli contenenti acqua potabile fredda, per tempi variabili in funzione della pezzatura</p> <p>Alcune forme particolari, quali ad esempio la tradizionale "treccia", possono essere ottenute soltanto a mano, intrecciando abilmente una striscia allungata di pasta filata fino ad ottenere la forma finale</p>
	Salatura	<p>La salatura viene eseguita immergendo le forme "in salamoia" per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie (tipicamente 10-18%, a seconda delle specifiche attrezzature di ogni caseificio), cui segue immediatamente il confezionamento</p>
Stagionatura	Tempo minimo	Non prevista
	Cura forma	<p>Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo ed eventualmente salato. L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico</p> <p>Il prodotto può essere <i>affumicato</i> utilizzando solo procedimenti naturali e tradizionali</p>
Marchiatura	Confezionamento	Deve avvenire nello stesso stabilimento di produzione
	<p>A garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative, all'atto della sua immissione al consumo il prodotto deve recare sulla confezione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il nome completo: «Mozzarella di Bufala Campana DOP» - il logo e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa - il contrassegno, che reca il numero attribuito dall'ente consortile al caseificio - la dicitura "latte crudo" se ottenuto con latte crudo - la dicitura "affumicata" se del caso <p>È vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto D.O.P. Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche</p>	

