

Generalità		Mozzarella	
Presentazione	<p><b>Mozzarella</b></p> <p>Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Viene prodotto ormai in tutto il mondo, ma in Basilicata, come in altre regioni italiane, conserva tecniche legate alla tradizione, che richiedono tempi decisamente lunghi. E' un prodotto da consumo fresco, addirittura giornaliero. Ha forma generalmente sferoidale (diametro 8÷12 cm), del peso variabile di 0,15÷0,25 kg, oppure a bocconcino, o a nodo, o a treccia, le cui dimensioni e peso sono variabili. La mozzarella non ha crosta, ma una pelle liscia, elastica, lucente e di colore bianco; la pasta presenta le caratteristiche della filatura con struttura a sfoglie sottili, è morbida, umida, senza occhiature, con possibili piccole aperture meccaniche. Al taglio si nota la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico. Da tavola è un formaggio che si consuma fresco, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Come appetizer è molto apprezzato su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato. In cucina è molto utilizzata per condire pasta, insalate, pizze. Si abbina abitualmente a vini bianchi del territorio, freschi e leggermente frizzanti.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di <b>Potenza e Matera</b> : specialmente nei territori della montagna e collina lucana.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.	
Storia	<p>Il nome mozzarella deriva dal verbo "mozzare", gesto che si compie con le mani per dare forma al formaggio. In molte regioni italiane questo formaggio viene prodotto seguendo un'antica ricetta che riporta localmente lievi differenze.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, C.N.R. . 1992;</li> <li>- <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo II</i>;</li> <li>- <i>La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i>;</li> </ul>		

Descrizione		Mozzarella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, Bocconcino, Treccia, Nodo	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 8÷12 (tipologia sferoidale)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150÷0,250
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia, uniforme e lucente.
	<b>Colore</b>	Bianco.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Morbido, Elastico
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Molle, Elastico, Leggermente fibroso; Al taglio secerne siero lattiginoso.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b>	n.a.
	<b>Dimensione</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, lattico acido.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Acidità assente, Armonico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Mozzarella</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola che si consuma fresco, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Come appetizer è molto apprezzato su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato.
	<b>In cucina</b>	Molto utilizzata per condire pasta, insalate, pizze.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco, fresco e frizzante.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Fresche, di stagione
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Mozzarella</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>	Pascolo, Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Scotta-innesto della lavorazione del giorno precedente (2-3 l/100 l di latte)
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il latte viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato ( <i>caccavo</i> ), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito nel tino di legno per essere lavorato. Si aggiunge la scotta-innesto della lavorazione del giorno precedente
	<b>Temperatura</b>	37÷38 °C. Si aggiunge il caglio di vitello e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	<b>Tempo</b>	In ~30 minuti il processo di coagulazione si conclude.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo e Maturazione</b>	<b>Dimensione</b>	Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede ad una prima rottura, a croce, e al riposo della cagliata per 10 minuti. Segue una seconda rottura " <i>a cubetti</i> ", dopo la quale si lascia maturare la pasta per 3÷4 ore nello stesso tino. Dopo la maturazione, che si evidenzia con il test della filatura, la pasta viene estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno ( <i>tompagno</i> ), tagliata a croce e fatta riposare per altri 10÷15 minuti circa.
<b>Filatura</b>	In un altro tino di legno, a pareti basse, si taglia la cagliata a pezzettini; vi si aggiungono acqua bollente e un po' di sale e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia di pasta filata.	
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Si "mozza" con le mani la striscia di pasta filata fino a far assumere ai vari pezzi il peso e la forma desiderata (a sfera oppure a treccia, o a nodo). Appena prodotta, la mozzarella viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma. L'acqua di consolidamento viene cambiata più volte e si utilizza successivamente come liquido di governo.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Prodotto fresco, per consumo immediato
	<b>°C - UR%</b>	Conservazione in cella frigorifera a 4 °C
<b>Note</b>		