

Generalità		Mozzarella o Fior di latte	
Presentazione	<p>Mozzarella o Fior di latte Formaggio fresco, di latte vaccino, crudo, intero, a pasta filata, cruda e molle. È caratterizzata da forma tondeggiante, del peso da 100 a 300 g, ma viene realizzata anche in formati più piccoli (bocconcini o ciliegine, da 20 a 50 g) o annodati (nodini e trecce la cui lunghezza può raggiungere i 20 cm, ed il peso di 400÷500 g). Viene prodotta tutto l'anno e non presenta crosta; la pasta è elastica, morbida, priva di occhiatura, di colore bianco con eventuali sfumature giallo paglierino. Al taglio si osserva lieve fuoriuscita di siero biancastro. Ottimo formaggio da tavola, viene usata come componente di antipasti, come piatto unico (ad esempio nella "Caprese"), o come secondo, insieme a salumi regionali. In cucina si utilizza la tipologia con umidità più bassa come componente primario della pizza; può inoltre entrare come ingrediente in svariati piatti a base di pasta. Viene abbinata tradizionalmente con vini bianchi freschi, poco strutturati, secchi, anche con bollicine.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto : tutto il territorio regionale.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il nome deriva da "<i>mozza</i>", termine che si riferisce all'operazione di formatura, che prevede il distacco netto (la "mozzatura") di una porzione di pasta filante a partire da una massa caseosa di maggiori dimensioni.</p> <p>Le sue origini sono antichissime (epoca medievale), ed è assai probabile che la mozzarella vaccina abbia la stessa età di quella bufalina, in quanto i due lattini venivano spesso lavorati in miscela. I due prodotti si differenziarono molto presto: la mozzarella di bufala veniva considerata più pregiata perché "più grassa", e la sua produzione si concentrò in Campania, mentre quella vaccina, più leggera, si concentrò nelle "Masserie delle vacche" pugliesi dell'Altopiano della Murgia, ove la razza bovina allevata era la Podolica.</p> <p>L'area di eccellenza di questo prodotto trova oggi l'epicentro nell'area circostante il comune di Gioia del Colle (Murgia Sud-Occidentale).</p> <p>Il processo di produzione è simile a quello impiegato per la mozzarella di bufala, con alcune variazioni e la tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Mozzarella o Fior di latte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, o annodato (nodini, treccia)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	variabile	
	Scalzo	n.a.	

	Dimensioni (cm)	
Peso	Kg	0,020÷0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia (superficie esterna del formaggio)
	Colore	Bianco ÷ Avorio, con eventuali sfumature a giallo paglierino (superficie esterna del formaggio)
	Spessore	Pelle sottilissima
	Consistenza	Elastica, Morbida (superficie esterna del formaggio)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Avorio, con eventuali sfumature a giallo paglierino
	Struttura	Elastica, Liscia, Umida, Morbida
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (cagliata fresca, burro fresco), Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (latte bollito), eventuale lieve nota Animale (vacca).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio, Acido basso.
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, moderatamente elastica, poco solubile, umida
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 – Formaggio Grasso
	Acqua (%)	55÷65%

Utilizzo		Mozzarella o Fior di latte
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Viene usata come componente di antipasti, come piatto unico (ad esempio nella "Caprese", con basilico e pomodoro rosso ben maturo), o come secondo, insieme a salumi regionali di qualità (prosciutto crudo di Faeto, Capocollo di Martina Franca)
	In cucina	Usato preferibilmente in tipologia con umidità più bassa, è componente primario della pizza; può inoltre entrare come ingrediente in svariati piatti a base di pasta
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento territoriale è con vini bianchi freschi, poco strutturati, anche con bollicine.
	Miele / Confetture	
	Verdure	
	Pane	Pane di Altamura o di Matera

Produzione		Mozzarella o Fior di latte			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera
	Munte	Due mungiture giornaliere.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo Nel caso la carica batterica totale del latte fosse molto alta si può sottoporre il latte a trattamento termico
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali)
Coagulazione	Preparazione	Il latte è posto in caldaie di acciaio, e scaldato fino alla temperatura di coagulazione. Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore. Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio.
	Temperatura	35÷36 °C
	Tempo	20÷30 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	A "cece", o piccola "noce", con spino di legno (<i>ruotolo</i>) o di acciaio inox. I granuli vengono lasciati compattare sul fondo della caldaia per un tempo variabile di 10÷30 minuti prima dell' allontanamento di parte del siero
Maturazione	Acidificazione della cagliata per fermentazione sotto siero per 2÷4 ore, oppure estrazione manuale della stessa e maturazione sul tavolo spersoio per 16÷24 ore.	
Filatura	Trinciatura della cagliata (manuale, o meccanica con taglierina trinciapasta), filatura manuale, con abbondante acqua a 85÷90 °C, utilizzando un bastone di legno (<i>stecca</i>). La pasta viene lavorata con le mani e la stecca, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, lucido ed elastico, di consistenza idonea per essere formato manualmente. La salatura spesso avviene in questa fase (cosiddetta " <i>salatura in pasta</i> ").	
Formatura e Trattamenti forma	La massa caseosa viene modellata a mano a produrre sfere, nodi o trecce. Le mozzarelle ottenute vengono quindi immerse in acqua fredda a 15÷20 °C, per 20÷40 minuti, per ottenerne il rassodamento. Se non è stata effettuata salatura in pasta, il prodotto viene salato in salamoia diluita (10÷12%), a 10÷15 °C, per un tempo variabile di 1÷10 minuti a seconda della dimensione della forma e del livello di sapidità desiderato.	
Stagionatura	Tempo minimo	Non viene stagionata
	°C - UR%	
	Cura forma	Conservazione a 4÷14 °C
Nota	Il prodotto viene venduto in acqua o liquido di governo ("salsetta" salina eventualmente acidulata)	