

Mozzarella di Brugnato



- La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata, di forma rotonda e di colore bianco latte. La sua conservazione avviene sempre nel proprio siero di lavorazione.
- **Zona di produzione:** Media val di Vara
- **Lavorazione:** Il latte vaccino viene pastorizzato a 72°C e successivamente messo in pentole di acciaio alla temperatura di 38°C con fermenti lattici. Raggiunta la maturazione, si lavora in acqua calda mediante un'impastatrice.
Attraverso la lavorazione la cagliata viene trasformata in pasta filata.
Il coagulo passa poi nella cosiddetta *formatrice* per assumere le sembianze finali.
- **Curiosità:** Il nome sembra derivare dalla pratica di *mozzare* la pasta filata per poterle dare le dimensioni volute. In origine la mozzarella veniva prodotta esclusivamente con latte di bufala, oggi le quantità maggiori sono prodotte con latte vaccino.
Anche a Brugnato, ormai da circa una trentina d'anni, la mozzarella viene preparata con latte vaccino. Notissima e molto usata localmente, la mozzarella è ottima sia per essere consumata da sola che come arricchimento di altri piatti.