



Prodotti tradizionali

stracchino di bufala

Zona di produzione

Comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli (SA).

Descrizione

Formaggio molle, non eccessivamente grasso, a pasta cruda ed acidità naturale ed a rapida maturazione. nel prodotto fresco fino ad una settimana, la pasta è elastica, con qualche rara occhiatura di colore bianco porcellanato, con odore di latte e sapore dolciastro e retrogusto leggermente amaro. Nel prodotto maturo la pasta è cedevole al tatto, sapore abbastanza dolce con sentore di leggera acidità, il retrogusto amaro è un poco più spinto. Il colore si mantiene molto più chiaro rispetto al prodotto ottenuto con il latte di vacca. Le forme sono quadrate con il lato di circa 15 cm e l'altezza di 7 – 8 cm il peso va da 2 Kg ed i 2 ½ Kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il latte può essere pastorizzato o termizzato e poi alla temperatura di 38°C si aggiungono i fermenti, quindi il caglio liquido di vitello. Avvenuta la coagulazione si effettua una prima rottura e poi una seconda a scacchiera con i quadratini di circa 2 cm per lato. Quando la acidità del siero ha raggiunto il valore desiderato si rompe la cagliata ulteriormente fino alla grandezza di una grossa noce. A questo punto la massa viene messa nelle fascere senza fondo appoggiate su di una stuoia in plastica o su delle griglie sempre di plastica. Nelle successive 3 ore si effettuano 2 o 3 rivoltamenti mantenendo il formaggio ad almeno 35-40 °C. Poi le forme si mettono in salamoia per due o tre ore. Matura in frigorifero ad 8 gradi, dove le forme vengono tenute per almeno sette/dieci giorni.

Osservazioni sulla tradizionalità

Lo Stracchino di bufala insieme con il Mascarpone di bufala sono stati i primi formaggi prodotti con solo latte di bufala nel meridione d'Italia diversi dai formaggi a pasta filata ed alla ricotta, questa scelta non fu casuale ma fu il risultato di studi e ricerche sulle caratteristiche del grasso del latte di bufala e delle sue proteine che ben si addicevano a questi due formaggi di origine lombarda. Parliamo dei primi anni ottanta dove i formaggi di latte di bufala alternativi alla mozzarella non erano nemmeno nei pensieri dei caseificatori, nei giorni nostri questa tendenza è cambiata. Questo utilizzo diverso del latte di bufala consente di produrre formaggi invernali con latte di bufala che normalmente o viene congelato o viene utilizzato per produzioni a basso costo.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2019