

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Mozzarella

Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Giardinello (PA).

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio a pasta molle che deve essere consumato fresco. La mozzarella che viene prodotta a Giardinello ha riscosso una discreta notorietà grazie soprattutto al caseificio Provenzano che la distribuisce in parecchie città siciliane.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

La produzione di mozzarella a Giardinello ha oggi un livello industriale ma il suo gusto e la sua bontà sono quelli di sempre perchè dovuti alla bontà del latte ed all'abilità di chi la produce.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Lo stabilimento Provenzano, recentemente costruito in contrada Terranova, è all'avanguardia nel suo campo. Esso è l'esempio di come il lavoro operoso, l'abilità e l'onestà dei prodotti utilizzati può dare risultati che sono d'esempio in una zona dove l'imprenditoria è carente e la disoccupazione altissima. Anche il caseificio Galati, sebbene di dimensioni molto minori, è un esempio di laboriosità competente ed ha raggiunto discreti livelli dotandosi di attrezzature moderne adeguate al suo livello di produzione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

I locali di produzione dei caseifici Provenzano e Galati sono caratterizzati da grande luminosità, da una buona aerazione, e soprattutto da una impeccabile pulizia ed igiene.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni.