



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Formaggi

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Mugnaia di bufala

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Formello (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

Formaggio da tavola a base di latte di bufala lavorato crudo. Si tratta di un formaggio semi fresco a pasta filata e molle, posto a maturare per un breve periodo al fine di rendere la pasta interna cremosa e spalmabile, tipo stracchino.

La crosta è assente o molto sottile, se la mugnaia viene lasciata stagionare per pochi giorni; la pasta interna è di colore bianco porcellanato, priva di occhiatura, cremosa. Sapore intenso di latte di bufala, leggermente acido.

La Mugnaia viene lavorata a mano a formare una treccia molto grande che nel corso del breve periodo di maturazione tende ad appiattirsi e allargarsi.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, viene refrigerato per alcune ore o destinato alla lavorazione sottoponendo il latte al riscaldamento a 38°C con l'aggiunta di lattoinnesto di produzione aziendale ottenuto facendo acidificare il latte delle lavorazioni precedenti per 4-5 giorni o fino al giusto grado di acidità valutato dall'esperienza del casaro.

Dopo l'aggiunta del latte innesto viene aggiunto il caglio di bovino liquido al fine di favorire la coagulazione mantenendo il latte a 38°C per 20-25 minuti.

Segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti, a mo' di croce; lasciandola poi riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a noce, eseguita con molta attenzione e delicatezza. Segue una fase di riposo della cagliata per 20-30 minuti in cui la pasta coagulata scende sul fondo della polivalente dove rimane per 4 ore e mezzo al fine di garantire il processo di spurgo in siero caldo e la maturazione della pasta necessaria per una perfetta elasticità e filatura della pasta.

Terminata la maturazione si riscalda il latte di bufala a 97,5°C in modo da dare inizio alla filatura manuale conferendo alla pasta la forma a treccione, lasciato maturare e stagionare per un brevissimo tempo al fine di permettere la formazione di una pasta interna morbida e cremosa.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Silos in acciaio inox, lattodotto, polivalenti in acciaio inox per la lavorazione del formaggio; spino rompocagliata in acciaio o legno; banco di spurgo; tavole di teflon o legno per la stagionatura.



7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Caseificio aziendale, celle di stagionatura.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Antico prodotto, legato alla trasformazione del latte di bufala. La mugnaia di bufala prende il nome dal paese di Mugnano di Napoli dove molto probabilmente veniva tradizionalmente prodotta, ma non si hanno notizie certe sulla sue origine che, però, senza dubbio sono legate all'allevamento delle bufale in Campania e nelle zone costiere del sud del Lazio e alla produzione della mozzarella di latte di bufala.

La produzione della mugnaia di bufala è stato recuperato dalla tradizione casearia della famiglia Esposito e soprattutto dal nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni 50 ha deciso di trasferirsi vicino la capitale, a Formello, nella provincia romana, per offrire e proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia realizzati con la trasformazione di solo latte di bufala proveniente da allevamenti bufalini selezionati del centro e del nord Italia.