

# Sfoglia di mozzarella

## Prodotti tradizionali PAT – Regione Campania

---

### Territorio interessato alla produzione

Comune di Avellino e zone limitrofe, in particolare il comune di Montella (AV).

### Descrizione

Si tratta di un rotolo di formaggio a pasta filata ottenuto per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico al latte vaccino. La sfoglia è caratterizzata da superficie liscia, uniforme e lucente, di colore bianco niveo. La consistenza è elastica, il sapore è dolce e delicato e l'odore è fresco e gradevole. La pasta è compatta, elastica e fondente, al taglio lascia scolare sierosità biancastre grasse al profumo di fermenti lattici e di latte appena munto. Dopo la cottura, la sfoglia si ottiene stendendo la pasta filata in una forma rettangolare che può raggiungere anche i 30x40 centimetri, e sottile pochi mm. La sfoglia è di circa 1 kg, viene venduta avvolta su sé stessa, senza farcitura, ed è un ottimo prodotto da tavola, consumato fresco o come ingrediente di altri piatti. Solitamente una volta stesa, viene farcita con vari ingredienti: pomodorini e basilico per ricordare una insalata caprese; o con insaccati come il prosciutto crudo, abbinato con della rucola, ma è possibile farcire il rotolo con tanti altri ingredienti.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione

Per realizzare la sfoglia di mozzarella si parte dagli ingredienti basilari della mozzarella. Il latte vaccino incontra diverse fasi di lavorazione: la coagulazione, la rottura e maturazione della cagliata e, poi, la filatura. In quest'ultima fase, invece di passare alla formatura della mozzarella, si procede con il creare delle sfoglie di mozzarella sottili, tirando e stendendo la pasta. Si inizia con il latte che viene stoccato in silos refrigerati a 4°C; poi pastorizzato e successivamente riscaldato a 35 °C +/-1. Trasferito nelle caldaie polivalenti si procede con l'innesto del fermento naturale. In questa fase inizia a perdere la sua consistenza liquida. Vi si aggiunge, infatti, il caglio e i fermenti lattici, per poi lasciarlo riposare. La cagliata ottenuta viene rotta in grumi di grosse dimensioni (nocciola), tagliata a fette posta a spurgare su un tavolo in acciaio. Si aggiunge il siero caldo e poi viene lasciata ad acidificare per diverse ore. Una volta matura, la cagliata viene lavorata fino a diventare una pasta bianca ed elastica, quando può essere impastata con acqua quasi bollente. Dalla prova di filatura si decide se prolungare o meno la sosta per la maturazione, segue lo sgrondo e l'asciugatura. Si va avanti quindi con la triturazione, la cottura e la filatura. Successivamente la pasta così filata subisce la formatura ed il rassodamento nelle vasche con acqua a temperatura controllata; segue la salatura nella salamoia dedicata, per un tempo variabile in base alla pezzatura del prodotto (min 30 minuti - max 2 ore). A questo punto, invece di effettuare la consueta mozzatura, la pasta si stende in sottili sfoglie.

### Osservazioni sulla tradizionalità

Prodotto che può essere trovato facilmente in gastronomie e in caseifici antichi – risalenti al 1800 - della provincia; fonti confermano la produzione della sfoglia di mozzarella già dalla fine degli anni '70. Piatto sempre presente e protagonista degli antipasti dei matrimoni degli anni '80 in tutta la provincia, farcito solitamente con prosciutto crudo, pomodorini e rucola. I produttori in Montella erano già attivi in questa produzione nei primi del '900.