

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

MOZZARELLA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di vacca.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Il latte crudo di vacca, opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 37-38°C nella caldaia di rame stagnata (caccavo). Trasferito nel tino di legno viene aggiunto caglio di vitello e scottainnesto della lavorazione del giorno precedente (2-3 litri / 100 lt di latte). Dopo 30 minuti dall'aggiunta del caglio si procede ad una prima rottura a croce ed al riposo della cagliata per 10'. Segue una seconda rottura a cubetti, dopo la quale si lascia maturare la pasta per 3-4 ore nello stesso tino. Dopo la maturazione, che si evidenzia con il test della filatura, la pasta viene appoggiata sul tavolo spersore in legno (tompagno), tagliata a croce e fatta riposare per altri 10-15 minuti circa. Quindi, viene tagliata a pezzettini e filata in un altro tino di legno con un bastone aggiungendo acqua bollente e un po' di sale. Ottenuta una unica striscia di pasta filata, la si mozza fino a far assumere ai vari pezzi la forma a sfera oppure a treccia o a nodo. Appena prodotta, la mozzarella viene immersa in acqua fredda cambiata più volte che si utilizza, poi, come liquido di governo.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	Ha forma sferoidale (diametro 8- 12 cm), a treccia (diametro 4-5 cm) o a nodo con struttura a sfoglie sottili. La superficie è liscia, lucente e di colore bianco; la pasta ha consistenza morbida ed elastica, senza occhiature. Al taglio si nota la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico.
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Note:	E' un prodotto da consumo fresco, addirittura giornaliero
Riferimenti storici:	<p>C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;</p> <p>La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II;</p> <p>La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.</p>