

Generalità		Mozzarelle di Avigliano	
Presentazione	<p>Mozzarelle di Avigliano</p> <p>Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle e filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo proveniente da aziende del territorio del comune di Avigliano (PZ). La mozzarella viene prodotta ormai in tutto il mondo, ma in Basilicata, come in altre regioni italiane, conserva tecniche legate alla tradizione, che richiedono una metodica particolare. Quella di Avigliano è un prodotto da consumo freschissimo, addirittura giornaliero, con forma varia (sferoidale, a treccine, o nodini) di piccole dimensioni e peso variabili. La superficie è coperta da una "pelle" sottilissima, liscia e lucente; pasta: di colore bianco e consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature, che al taglio evidenzia la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico; struttura: umida, a sfoglie sottili - caratteristiche della filatura -, leggermente fibrosa e non adesiva; sapore: dolce, leggermente acidulo; odore/aroma: di bassa intensità e persistenza, con riconoscimenti di lattico fresco o acido (siero "dolce").</p> <p>Come tutte le mozzarelle fresche è un formaggio che si può consumare semplicemente condito con olio EVO, sale e pepe, o accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione, o ancora su crostoni di pane casereccio abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato. In cucina è molto utilizzato per condire pasta, insalate, pizze. Si abbina abitualmente a vini bianchi del territorio, giovani, freschi, anche leggermente frizzanti.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : intero territorio del comune di Avigliano , territori contermini e tutti i comuni interessati da processi migratori della popolazione di origine aviglianese	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze varie, allevate in aziende lucane	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.	
Storia	<p>Il nome <i>mozzarella</i> deriva dal verbo "mozzare", gesto che si compie con le mani per dare forma a un prodotto di sua natura in forma allungata. In molte regioni italiane questo formaggio viene prodotto seguendo un'antica ricetta che, localmente, può subire lievi variazioni dovute alle tradizioni del territorio</p> <p>La citazione "... <i>le Mozzarelle di Avigliano, che gareggiano in eccellenza con quelle di bufale di Puglia e della Campania ...</i>" appare nel testo "<i>La Basilicata borbonica</i>" di Tommaso Pedio in cui si presentano e si collazionano: <i>l'Inchiesta Gaudioso</i>, la <i>Statistica Murattiana</i> e la <i>Relazione Moschitti</i>, redatte tra i primi del Settecento e metà Ottocento: lo spazio di un secolo e mezzo per il quale sono state valutate l'entità delle trasformazioni socio-economiche verificatesi in Basilicata sotto i Borboni e nel breve interregno francese, e la dinamica degli interventi governativi</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>22-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>" della Regione Basilicata</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tommaso Pedio, "<i>La Basilicata borbonica</i>", Collana <i>Riccardiana</i> - Nr. 17, Osanna Edizioni, 1986 (rist. 2005) 		

Descrizione		Mozzarelle di Avigliano	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, Treccina, Nodino
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	Piccole e variabili
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	“pelle” liscia, uniforme e lucente
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Elastica, Leggermente fibrosa; Al taglio secerne siero lattiginoso
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco e/o Lattico acido (siero “dolce”)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Leggermente fibrosa (a sfoglie sottili),, Abbastanza elastica, Poco solubile, Non adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Mozzarelle di Avigliano
Utilizzo	In tavola	Si può consumare semplicemente condito con olio EVO, sale e pepe, oppure accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione, oppure su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato
	In cucina	Molto utilizzata per condire pasta, insalate, pizze
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi del territorio, giovani, freschi, anche leggermente frizzanti
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Mozzarelle di Avigliano			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo, Stalla			

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Sieroinnesto della lavorazione del giorno precedente lasciato acidificare (circa il 3% del quantitativo totale del latte)
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato, messo in caldaia insieme al sieroinnesto, riscaldato fino alla temperatura di coagulazione e trasferito in un tino di legno per essere lavorato
	Temperatura	37÷40 °C
	Tempo	Si aggiunge il caglio e in circa 30 minuti il processo di coagulazione si conclude
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata, si procede alla sua rottura, con il <i>ruotolo</i> o <i>scuopolo</i> , fino a ottenere grani della dimensione di <i>noce</i> La cagliata viene lasciata riposare e maturare per circa 2 ore prima di iniziare la sua filatura (comunque dopo esito positivo del <i>test della filatura</i>)
Filatura		La pasta viene deposta sul banco di lavorazione dove viene tagliata a pezzi che vengono inseriti, pochi per volta, in un altro tino contenente acqua bollente a 90 °C e sale Con l'ausilio di un bastone di legno, la pasta si lavora, stirandola e comprimendola ripetutamente, fino ad ottenere una unica striscia di pasta filata
Formatura e Trattamenti forma		Dalla striscia di pasta filata si " <i>mozzano</i> " con le mani pezzi del peso desiderato che vengono immediatamente formati alla forma desiderata (a sfera, oppure a treccina, o a nodino) Appena prodotta, ogni forma viene immersa in acqua fredda per consolidarsi e raffreddarsi
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto è destinato ad un consumo immediato, o entro pochi giorni
	°C - UR%	Può essere conservato per qualche giorno in cella frigorifera a 2÷4 °C

μπ

