

Generalità		Mozzarelle di Avigliano	
Presentazione	<p><b>Mozzarelle di Avigliano</b></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 <b>forma</b> varia (sferoidale, a treccine, o nodini) di piccole dimensioni e peso variabili. La <b>superficie</b> è coperta da una "pelle" sottilissima, liscia e lucente; <b>pasta</b>: di colore bianco e consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature, che al taglio evidenzia la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico; <b>struttura</b>: umida, a sfoglie sottili - caratteristiche della filatura -, leggermente fibrosa e non adesiva; <b>sapore</b>: dolce, leggermente acidulo; <b>odore/aroma</b>: 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 <b>Potenza</b> : intero territorio del comune di <b>Avigliano</b> , 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: <b><i>l'Inchiesta Gaudioso</i></b>, la <b><i>Statistica Murattiana</i></b> e la <b><i>Relazione Moschitti</i></b>, 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><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tommaso Pedio, "<i>La Basilicata borbonica</i>", Collana <i>Riccardiana</i> - Nr. 17, Osanna Edizioni, 1986 (rist. 2005)</li> </ul>		

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	

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

<b>Utilizzo</b>		<b>Mozzarelle di Avigliano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	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
	<b>In cucina</b>	Molto utilizzata per condire pasta, insalate, pizze
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi del territorio, giovani, freschi, anche leggermente frizzanti
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

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

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Sieroinnesto della lavorazione del giorno precedente lasciato acidificare (circa il 3% del quantitativo totale del latte)
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	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
	<b>Temperatura</b>	37÷40 °C
	<b>Tempo</b>	Si aggiunge il caglio e in circa 30 minuti il processo di coagulazione si conclude
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo e Maturazione</b>	<b>Dimensione</b>	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> )
<b>Filatura</b>		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
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		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
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Il prodotto è destinato ad un consumo immediato, o entro pochi giorni
	<b>°C - UR%</b>	Può essere conservato per qualche giorno in cella frigorifera a 2÷4 °C

μπ

