

Generalità		Mozzarella
Presentazione	<p>Mozzarella Formaggio grasso, freschissimo, a pasta molle e filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. Viene prodotto ormai in tutto il mondo, ma in Basilicata, come in altre regioni italiane, conserva tecniche legate alla tradizione, che richiedono tempi più lunghi. È un prodotto da consumo freschissimo, addirittura giornaliero. Ha forma generalmente sferoidale (diametro 8÷12 cm), oppure a treccia (diametro 4÷5 cm), o a nodo (diametro 3÷5 cm) con peso variabile di 0,15÷0,25 Kg, a seconda delle tipologie; non ha crosta, ma una pelle liscia, elastica, lucente e di colore bianco; la pasta presenta le caratteristiche della filatura con struttura a sfoglie sottili, è morbida, umida, senza occhiature, con possibili piccole aperture meccaniche; al taglio si nota la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico; odore/aroma: poco intenso, delicato, di tipo lattico fresco e acidulo; sapore: delicato e tendenzialmente dolce.</p> <p>Da tavola è un formaggio che si consuma fresco, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Come appetizer è molto apprezzato su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato. In cucina è molto utilizzata per condire pasta, insalate, pizze. Si abbina abitualmente a vini bianchi del territorio, freschi e leggermente frizzanti</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza e Matera nei territori della montagna e collina lucana
	Tipologie	-
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.
Storia	<p>Il nome mozzarella deriva dal verbo "mozzare", gesto che si compie con le mani per dare forma al formaggio. In molte regioni italiane questo formaggio viene prodotto seguendo un'antica ricetta che riporta localmente lievi differenze.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno</i>, C.N.R. 1992; - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo II</i>; - <i>La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III</i>; 	

Descrizione		Mozzarella
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, Treccia, Nodo
	Facce Dimensioni (∅ cm)	n.a. 8÷12 (sferoidale), 4÷5 (treccia), 3÷5 (nodo)
	Scalzo	n.a.

	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,150±0,250 (a seconda delle forme)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Superficie liscia, uniforme e lucente.
	Colore	Bianco.
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Molle, Elastico, Leggermente fibroso; Al taglio secerne siero lattiginoso.
	Occhiatura	Assente (sono possibili piccole aperture meccaniche)
	Forma	n.a.
	Dimensione	n.a.
	Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, acidulo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, tendenza dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Mozzarella
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma fresco, accompagnato da insalate di verdura/frutta di stagione. Come appetizer è molto apprezzato 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	Vino bianco, fresco e frizzante.
	Verdure	Fresche, di stagione
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Mozzarella			
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	Scotta-innesto della lavorazione del giorno precedente (2-3 l/100 l di latte)
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito nel tino di legno per essere lavorato. Si aggiunge la scotta-innesto della lavorazione del giorno precedente
	Temperatura	37+38 °C. Si aggiunge il caglio di vitello e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	Il processo di coagulazione si conclude in ~30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede ad una prima rottura, a croce, e al riposo della cagliata per 10 minuti. Segue una seconda rottura "a cubetti", dopo la quale, mantenendo la cagliata sotto siero, 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 estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per altri 10+15 minuti circa.
Filatura	In un altro tino di legno, a pareti basse, si taglia la cagliata a pezzettini che vengono coperti di acqua bollente leggermente salata e, utilizzando un bastone di legno, si lavora la cagliata fino ad ottenere una unica striscia di pasta filata.	
Formatura e Trattamenti forma	Si "mozza" con le mani la striscia di pasta filata fino a far assumere ai vari pezzi il peso e la forma desiderata (a sfera oppure a treccia, o a nodo). Appena prodotta, ogni mozzarella viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma. L'acqua di consolidamento viene cambiata più volte e la si utilizza successivamente come liquido di governo.	
Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto freschissimo, per consumo immediato, o entro qualche giorno
	°C - UR%	Viene conservato in cantine, grotte, locali freschi e umidi dotati di scaffali in legno