

Mozzarelle di Avigliano

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Avigliano, territori contermini e tutti i comuni interessati da processi migratori della popolazione di origine aviglianese.

Descrizione sintetica del prodotto e materie prime

Forma sferoidale o treccine o nodini. 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.

Latte crudo di vacca proveniente da aziende lucane, caglio, sale.

Materiali ed attrezzature per la preparazione

Tino, ruotolo in legno per la rottura della cagliata, banco di lavorazione.

Tecnica di preparazione conservazione e stagionatura

Al latte viene aggiunto il sieroinnesto (circa il 3% del quantitativo totale del latte) e viene riscaldato ad una temperatura pari a tra i 37 e 40 gradi.

Una volta riscaldato, il latte viene riposto nei tini e si aggiunge il caglio. Si attende circa 30 minuti e poi si procede alla rottura della cagliata.

La rottura avviene tramite il "ruotolo o scuopolo" e la massa viene ridotta alle dimensioni di una noce tramite.

In seguito la pasta viene lasciata riposare e maturare per circa un paio d'ore. Avvenuta la maturazione (test della filatura), si inizia il processo di filatura, ovvero, la pasta viene deposta sul banco di lavorazione dove viene tagliata e lavorata con acqua bollente a 90 gradi centigradi e sale.

Da questa procedura vengono realizzate mozzarelle, treccine e nodini che, successivamente, vengono immerse in acqua fredda per il raffreddamento.

Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione

La preparazione avviene in locali idonei.

Si produce tutto l'anno.

Riferimenti storici

La Basilicata borbonica – Pedio Tommaso – Osanna Edizioni 2005 - Si presentano e collazionano in questo volume l'inchiesta **Gaudioso**, la **Statistica Murattiana** e la relazione **Moschitti**, redatte tra i primi del Settecento e metà Ottocento. Lo spazio di un secolo e mezzo per valutare l'entità delle trasformazioni socio-economiche verificatesi in Basilicata sotto i Borboni e nel breve interregno francese, e la dinamica degli interventi governativi.