

Mozzarella

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



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

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.

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

C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;

La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo II;

La statistica nel Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III.