

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



Il vastissimo patrimonio di prodotti, di sapori e di colori che caratterizza l'agricoltura campana, ne rappresenta anche la principale ricchezza.

Un patrimonio che ci è stato lasciato dai nostri avi, dalla loro cultura, dalla loro abilità, dalla loro maestria nel riuscire a coniugare sapori e saperi. Tocca alle nuove generazioni, non solo custodirlo ma anche utilizzarlo come fattore di sviluppo economico. I consumatori spostano sempre di più la loro attenzione verso un'alimentazione sana fatta di prodotti genuini, che siano anche espressione della tipicità del territorio, appare necessario spingere il processo di rivalutazione e di divulgazione del nostro patrimonio agroalimentare. La mozzarella di bufala campana DOP è uno dei tanti prodotti di eccellenza del nostro territorio, conosciuto in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche.

Dalla consultazione di svariati documenti storici, si è potuto rivelare che la produzione e il consumo della mozzarella ebolitana risale intorno al 1300.

Infatti Filippo Imperatore di Costantinopoli concede il vasto territorio dell'Arenosola per la produzione di questo formaggio. Inoltre, sempre in riferimento a tale periodo, si è potuto accertare che fra i latticini, è stata sempre decantata la Saporosa di Eboli (come veniva denominata la mozzarella di bufala in quel periodo) e quindi i venditori delle medesime nella città di Napoli, spesso burlavano i compratori, impattando quelle di altri luoghi come le Saporose di Eboli.

1.1 Teorie sull'origine del bufalo

Incerte e spesso contrastanti sono le nozioni sull'origine e sul progenitore del "bufalo mediterraneo". Certo è che il bufalo allevato in Italia (bufalo domestico) è del tipo River di razza "Murrah" come quella esistente in India.

I greci, i romani non conoscevano il bufalo. Lo si deduce dall'assoluta mancanza di notizie in tutti i documenti greci e latini dei naturalisti dell'epoca. Infatti, in nessun basso rilievo o scultura conosciuta lo si trova raffigurato, che per la sua caratteristica conformazione poteva senza dubbio costituire spunto per motivi ornamentali.

La parola "bufalo" indica un'origine esotica; gli autori moderni applicarono a questo animale l'appellativo latino di "Bubalus". Questo nome apparteneva anticamente ad un animale africano quella che si chiama oggi "vacca di Barberia".



1.3 Storia del bufalo in Campania

Il legame bufalo-acqua, permise ai Longobardi l'introduzione di essi nei territori della Piana di Paestum. Il bufalo è sopravvissuto fino ai nostri giorni, adattandosi all'impervie condizioni e la complessità biologica di quelle terre paludose, fitte di vegetazione di ogni tipo, invase da insetti fastidiosi e animali pericolosi, grazie alle caratteristiche sensitivo-motorie della specie ed alla grande resistenza organica.

Animale completamente brado, riunito in mandria, nelle zone più colpite dell'anofele, unica risorsa dei terreni acquitrinosi, spesso semisommersi durante il periodo invernale. In passato lo stanziamento di mandrie bufaline, e il loro sviluppo, era legato alle condizioni del suolo più che ogni altro allevamento, perché richiedeva una vasta superficie di terreno per ogni capo e la presenza in essa, in ogni stagione dell'anno di acqua.



1.4 Il latte di bufala

Il latte bufalino ha sapore dolce, colore bianco opaco dovuto all'assenza di carotenoidi. Il pH oscilla tra il 6,6-6,8. Il grasso è tra il 6-9% con prevalenza dell'acido oleico tra gli acidi insaturi e del acido palmitico tra gli acidi saturi. Le sostanze azotate, variano dal 3,8-4%, da Albumina, Globulina, Proteosi-Peptoni 0,50-1%. Le sostanze azotate non proteiche variano tra lo 0,20-0,30%. Il lattosio varia tra il 4,5-5%. Le principali differenze di natura chimica e chimico-fisica tra i due tipi di latte (bufalino e vaccino) sono rappresentate dal contenuto in grasso e in proteine, caratteri, questi, fondamentali per la caseificazione.

Essi risultano pari, mediamente, rispettivamente al 7,5% e 4,4% nel latte bufalino e al 3,3% e 2,7% nel latte vaccino.

Altro aspetto della tipicità del latte bufalino è strettamente legato alla sua natura microbiologica.

In condizioni normali, infatti, nel latte di bufala sono presenti alcuni ceppi di lattobacilli in concentrazioni superiori a quelle contenute nel latte vaccino.

La attività metabolica di questi batteri risulterebbe responsabile, per la maggior parte, del sapore e dell'aroma tipici di questo formaggio, attraverso la produzione di particolari composti, ed influirebbe notevolmente sul fenomeno di acidificazione della cagliata durante la trasformazione.

Questi diversi valori contribuiscono senz'altro alla tipicità del prodotto grazie alla diversa consistenza che esso viene, alla fine, ad assumere. Conferiscono inoltre una maggiore resa alla trasformazione: infatti, con il latte fresco di bufala (8,3% di grasso e il 4,3% di proteine) si otterrebbe una resa media del 24,6%.

Ossia dalla lavorazione di 1 q.le di latte di bufala si ottengono oltre 24 Kg di mozzarella, contro i 13 Kg ottenuti mediamente da 1 q.le di latte vaccino. La resa di latte bufalino risulta, in questo caso, superiore di circa 1,8 volte quella del latte vaccino.

Per ottenere un chilo di mozzarella di bufala servono circa 4 litri e mezzo di latte, e poiché dalla mungitura di una bufala si ottengono mediamente 12 litri di latte al giorno è facile calcolare che ogni animale dà la possibilità di produrre solo 3 chili di mozzarella.

Ancora oggi, in alcuni rari casi, quando è il momento della mungitura, le bufale vengono chiamate ognuna con il proprio nome, che ricordano perfettamente e all'appello, fatto sempre dalla stessa persona, si staccano dal branco e si avviano alla loro postazione per essere munte.

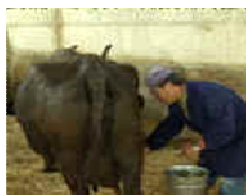
Sono animali intelligentissimi, infatti.

Secondo l'antico rito il bufalario, alle prime luci dell'alba, chiama per nome le bufale per condurle alla mungitura: ogni bufala ha un nome diverso ed il richiamo di una mandria di bufale suona come una cantilena.

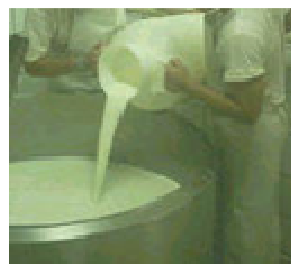
Nel 1954 per la prima volta al mondo una bufala fu munta con una mungitrice automatica. E ne è stata fatta di strada da allora. Le aziende moderne sono dotate di sofisticate apparecchiature che lavano e disinfettano la mammella prima di mungere la bufala. Al collo di ogni animale c'è poi un microchip su cui sono memorizzati un'infinità di dati, una specie di "carta d'identità" che indica alla macchina persino la posizione dei capezzoli e quali di questi mungere. Ogni volta viene poi effettuato in tempo reale un esame diagnostico sulla carica batterica del latte e sullo stato di salute dell'animale, e i dati raccolti vengono inviati per via telematica ad una centrale di controllo che sorveglia tutto il lavoro.

Al giorno d'oggi sono poche le bufale che vengono ancora identificate con un nome in quanto una targhetta riportante un numero a 14 cifre, imposto dall'anagrafe dell'Unione Europea, e altre due, rispettivamente con il numero aziendale e del libro genealogico, contraddistinguono un animale che si è sempre mostrato in grado di instaurare un rapporto con il personale di governo.

Questi lontani parenti dei bufali indiani e nord-americani con il manto nero come la pece, le corna affilate e una innata passione per i pantani e gli acquitrini sono capaci di produrre un latte molto più nutriente di quello della mucca, con un contenuto medio di proteine del 4,66% e un tenore grasso dell'8,08%. Questi valori tradotti in termini di energia, e a parità di lattazione, sono circa il doppio di quanto contenuto nel latte degli altri bovini allevati in Italia: una vacca Frisona, ad esempio, dovrebbe produrre il doppio del latte di bufala per ottenere gli stessi risultati dal punto di vista nutrizionale.



Nel corso dei secoli le tecniche di allevamento e di trasformazione si sono molto evolute e oggi l'allevamento delle bufale è un settore in grande espansione. Grazie alla tecnologia, alle grandi opere di bonifica e alla trasformazione del territorio si è sviluppata un'industria zootecnica adeguata ai tempi. Gli animali sono tenuti in una forma di allevamento stabulato e al posto delle paludi ci sono dei paddocks con laghetti artificiali e tettoie per proteggerli dalla calura estiva. Molte aziende poi hanno adottato un regime di agricoltura di tipo biologico e nei loro campi producono il mais e il foraggio senza ricorrere a concimi chimici. Le bufale pascolano in regime di semilibertà e i rigidi controlli sanitari mantengono gli allevamenti indenni da malattie come la brucellosi e la tubercolosi, in modo da poter lavorare il latte crudo, senza sottoporlo a pastorizzazione. Così il gusto della mozzarella si avvicina un po' a quello di una volta, quando gli animali vivevano nella palude e mangiavano la vegetazione spontanea.



Benché la produzione di latte di bufala si prolunghi per l'intero corso dell'anno, la sua distribuzione mensile varia: si nota, infatti, una maggiore disponibilità nei mesi autunnali ed invernali ed una forte contrazione in quelli estivi.

Questo fenomeno dipende dalle caratteristiche riproduttive della bufala, che trova le condizioni più favorevoli per la sua riproduzione nel semestre agosto-febbraio. Poiché il periodo medio di gravidanza è di 310 giorni, risulta che i parti si concentrano, prevalentemente, nel semestre giugno-dicembre, e ciò spiega l'aumento delle disponibilità di latte nella stagione autunnale ed invernale.

Oggi, esistono tecniche vantaggiose per operare la destagionalizzazione e garantire il parto di almeno il 20-30% delle bufale in primavera.

Dalla trasformazione del latte di bufala si possono ottenere i seguenti prodotti complementari: burro, ricotta, siero e "acque bianche".

Il siero di latte, viene principalmente utilizzato per la produzione di burro e di ricotta. Pertanto, se alla produzione di burro, viene associata quella della ricotta, da un quintale di latte di bufala trasformato si possono ottenere, in media, 6 kg di burro, 4 di ricotta e 25 di mozzarella.

Dalla trasformazione residuano anche delle "acque bianche", dette così per il colore lattiginoso assunto dall'acqua di filatura, che talvolta vengono utilizzate per il recupero del grasso presente. Per la conservazione della mozzarella viene, invece, solitamente adoperata acqua salata detta anche "salsetta" per la quale è previsto il controllo della densità e della acidità.

La ricotta bufalina viene prodotta tutto l'anno a livello locale da siero proveniente dalla lavorazione della Mozzarella di bufala ed addizionato di latte di bufala.

1.5 La storia della mozzarella

Il nome mozzarella deriva dal termine 'mozzare', in riferimento al taglio manuale eseguita con indice e pollice a partire dalla pasta filata ancora calda, allo scopo di creare le forma del formaggio.

La variante campana, l'originale, prevede l'uso di latte di bufala al posto di quello vaccino, attualmente invece più comune. L'origine della mozzarella pertanto è legata all'introduzione dei bufali in Italia. Secondo alcuni questi animali vennero introdotti già con i greci al centro-sud nel IV secolo a.C. Secondo altri con i re Normanni intorno al Mille. Quello che è certo è che con l'impaludamento delle aree costiere tirreniche nelle zone centro meridionali il territorio divenne più adatto per l'allevamento dei bufali. Un primo documento su questo formaggio speciale risale al XII secolo in cui si parla della 'mozza' o 'provatura' che veniva offerta dai Monaci di San Lorenzo in Capua ai pellegrini in visita. La mozzarella era la versione meno raffinata della provola poiché non poteva essere conservata a lungo. Anche per questo motivo inizialmente la sua diffusione era limitata al sud Italia.



1.6 Storia della mozzarella di bufala nella piana del Sele

La Piana del Sele ospita da centinaia di anni le mansuete mandrie di bufale. Allevate anticamente allo stato brado principalmente per essere utilizzate come animali adatti ad aiutare l'uomo nei duri lavori dei campi grazie alla loro estrema adattabilità al clima caldo ed umido in territori paludosi come quelli in cui si presentava l'attuale fertile pianura agli occhi dei viaggiatori dell'epoca del Grand Tour. Spinti dalla curiosità di quello che si raccontava dei maestosi resti greco romani, artisti ed intellettuali intorno al 1.700 giungendo a Paestum attraverso viaggi avventurosi trovavano oltre agli splendidi templi anche numerose bufale che pascolavano tranquille tra gli antichi resti impressionando a tal punto da divenire elementi caratterizzanti di tele e stampe, oltre che di famose citazioni. Le bufale regalano un latte ricco di grassi e proteine che veniva trasformato nello stesso locale in cui veniva munto. Solo a partire dal 1.600 si passò a lavorare nelle bufalare, quelle caratteristiche costruzioni in muratura dalla forma circolare con un camino centrale intorno al quale, sotto l'occhio esperto di un mastro casaro, il latte diventava formaggio. Non esisteva ancora la mozzarella come la conosciamo oggi, infatti nelle bufalare si lavorava principalmente una pasta filata asciutta a che veniva affumicata per conservarla più a lungo, un parente lontano dell'attuale provola affumicata. E' ancora attualmente possibile osservare le antiche bufalare presenti nella piana del Sele, particolarmente agevoli da raggiungere quella di Gromola e quella all'interno di Villa Salati entrambe a Paestum.

Nella Provincia di Salerno ancora fino a pochi decenni i numerosi allevamenti che appartenevano principalmente a nobili famiglie baronali producevano latte destinato ai caseifici dell'area casertana, strategicamente vicina al principale mercato di sbocco quello della città di Napoli che presentava una popolazione paragonabile alle grandi capitali europee. Verso la fine degli anni '20 del secolo scorso, una delle famiglie storiche della produzione di mozzarella di bufala, la famiglia Raimondo, si trasferisce da Cancellò ed Arnone a Paestum e assieme ad altre storiche famiglie della piana del Sele come Di Lascio, Bellelli, Salati, Barlotti, lemme danno vita a collaborazioni ed intrecci familiari che testimoniano l'unione, da sempre, dei luoghi simbolici della produzione della mozzarella di bufala, quello salernitano e quello casertano. Diventare produttori di mozzarella di bufala nell'area pestana non ha subito grande successo in quanto, pur aumentando la popolazione e quindi i consumatori nell'area salernitana si è ancora troppo lontani dai mercati di vendita. Si afferma allora un grande sforzo produttivo intorno all'allora ancora piccola cittadina di Battipaglia che presenta uno dei nodi ferroviari meglio serviti a sud di Napoli e qui inizia l'espansione della mozzarella salernitana in Italia ed Europa. Verso l'inizio degli anni '80 in concomitanza con l'abbandono della strada ferrata per i trasporti alimentari a favore dei moderni camion refrigerati inizia ad essere possibile pensare ad un comparto di trasformazione del latte di bufala in squisita mozzarella anche in luoghi meno centrali rispetto ai tradizionali snodi ferroviari e ritornano ad affacciarsi in questa nuova fase economica le antiche famiglie di allevatori dell'area di Paestum che ricominciano con maggiore fortuna a produrre la mozzarella di bufala.

Sono gli anni in cui non si produceva una mozzarella 100% con latte di bufala, ma quasi sempre mista a latte di vacca, sia perché ad un mercato in forte espansione dei consumi non coincideva un'abbondante produzione di latte, cresciuta fin ora invece in maniera esponenziale, sia perché il carattere aromatico del solo latte di bufala risultava troppo forte. Attualmente e già da oltre quindici anni si produce mozzarella di bufala campana DOP con il solo uso di latte di bufala in tutto l'areale della denominazione di origine consegnando al mondo paste filate dal gusto delicatamente muschiato e piacevole al palato grazie soprattutto ai veloci progressi tecnologici sia all'interno degli allevamenti che dei caseifici nei quali le prassi igieniche e di controllo sono ai massimi livelli. Negli anni '90 seguono la rapida espansione del settore caseario salernitano tanti altri imprenditori di tipo agricolo, artigianale ed anche industriale che sviluppano un vero e proprio comparto di grande spessore economico tra Battipaglia, Eboli, Altavilla Silentina, Serre, Albanella e Capaccio. Lo stile salernitano della produzione di mozzarella di bufala campana DOP si fa notare subito per differenza rispetto a quello casertano che ha leadership sul mercato avendo consolidato negli anni una gran fetta di mercato e consumatori affezionati. Anche la mozzarella meno sapida della piana del Sele inizia però a piacere ed a fidelizzare clienti. Aiuta in questo anche la lungimiranza di molti imprenditori che iniziano a concepire dei caseifici in cui elemento chiave è quello dell'accoglienza e dell'ospitalità consentendo la visita a tutta la filiera produttiva. Aziende nella quali si affacciano con grande vigore tanti altri prodotti a latte di bufala che sempre più affascinano e conquistano i consumatori più esigenti.

1.7 Fase di lavorazione

Il Filtraggio del latte di bufala

Il latte utilizzato per essere trasformato in mozzarella, proveniente da allevamenti bufalini attentamente selezionati, deve essere consegnato al caseificio entro 12 ore dalla mungitura ed immagazzinato in recipienti che non ne modificano le caratteristiche organolettiche. Prima di lavorarlo, il latte viene filtrato affinché vengano a scomparire tutte le impurità.



Coagulazione del latte di bufala

La coagulazione del latte di bufala viene preceduta dall'aggiunta di sieroinnesto naturale, ottenuto lasciando acidificare spontaneamente a temperatura ambiente il siero della lavorazione del giorno precedente.

La coagulazione viene effettuata mediante aggiunta al latte di caglio liquido di vitello (generalmente di titolo 1:10000).

Il riscaldamento del latte avviene per immissione diretta di vapore (nell'antica pratica, mediante aggiunta di una quota di latte bollente alla massa complessiva) che viene quindi addizionato del caglio (18-20 ml /qle di latte). Il campo di temperatura ottimale è fra 34°C e 38°C e la durata media della coagulazione non supera in alcun caso mezz'ora.

Rottura e Maturazione della cagliata

La rottura della cagliata viene effettuata di solito manualmente con un 'ruotolo' di legno (bastone alla cui estremità è fissato un disco di legno con la faccia esterna convessa) o con uno spino metallico e viene spinta fino ad ottenere grumi caseosi delle dimensioni di 3-6 cm. Vengono eseguite due fasi: la prima rottura riduce la cagliata in cubi e, dopo una sosta di circa mezz'ora, si procede con la seconda rottura con ruotolo o spino.

L'estrazione della cagliata avviene di solito manualmente. Essa poi viene tagliata in grosse fette con l'ausilio di un coltello o del tradizionale falcetto. La cagliata, che si presenta compatta e con occhiature regolari, viene quindi posta a spurgare su di un tavolo spersoio ed a maturare ulteriormente per tempi variabili tra i 15 ed i 30 minuti. Dopo la rottura, la cagliata viene lasciata ad acidificare prima sotto siero. Nel ciclo di lavorazione artigianale l'acidificazione dura mediamente 3-4 ore, tuttavia, non sono rare le lavorazioni in cui questa fase tecnologica si protrae anche fino a 8 ore. La durata dell'acidificazione della cagliata sotto siero è una delle variabili di processo che più influiscono sulla qualità della Mozzarella. Come si stabilisce quando bloccare la maturazione della pasta e quindi procedere alla filatura? Il giusto grado di maturazione della cagliata si determina tramite il saggio empirico di filatura. Si opera in questo modo: circa 100g di pasta maturata vengono fusi in acqua calda, la pasta fusa viene posta su un bastoncino e tirata con le mani; se la pasta si allunga in filamenti continui di lunghezza superiore a un metro, senza spezzarsi, si può considerare pronta per la filatura.

La Filatura

Questa fase della lavorazione è quella che influisce maggiormente sulla consistenza del prodotto finito e sulla resa di lavorazione.

Nella lavorazione tradizionale, la filatura della pasta viene ancora eseguita manualmente. La pasta, sufficientemente matura, viene tagliata in fette sottili con un trita-cagliata e posta in un tino di legno nel quale viene fusa per aggiunta di acqua bollente. Successivamente, con l'aiuto di adatti utensili, che nella pratica tradizionale sono costituiti da una ciotola e da un bastone di legno, si solleva e si tira la pasta fusa, fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido.



La Formatura della Mozzarella

A livello artigianale la formatura della Mozzarella di Bufala Campana viene effettuata manualmente, da due operatori, di cui uno stacca ("mozza") con il pollice e l'indice dei pezzi di pasta filata da una massa globosa di circa 2-3 Kg, sostenuta dall' altro operatore.

La pasta filata viene manipolata con molta cura ed esperienza eseguendo dei movimenti caratteristici che si concludono con la mozzatura.

Alcune forme particolari, quali ad esempio la tradizionale "treccia", vengono ottenute solamente a mano, intrecciando abilmente un segmento allungato di pasta filata fino ad ottenere la forma finale.



La Salatura

La salatura viene realizzata generalmente immergendo la Mozzarella in soluzioni saline a diversa concentrazione, tipicamente con un contenuto di sale che varia dal 10 al 18%. La durata dell'operazione varia da caseificio a caseificio.

Una volta estratto dalla salamoia e immerso nel liquido di governo, la concentrazione di sale nel formaggio tende ad equilibrarsi.

Per effetto di un processo diffusivo la concentrazione del sale si abbassa negli strati esterni del formaggio e si innalza in quelli interni, con tendenza ad uniformarsi.



Dalle ciliegine alle trecce

Nella stragrande maggioranza dei caseifici una parte non trascurabile della fase di formatura è effettuata dal casaro e dai suoi collaboratori manualmente, la restante parte è effettuata con l'ausilio di macchine operatrici dette formatrici che producono pezzature a peso predeterminato. La Mozzarella di Bufala Campana così prodotta viene da prima lasciata in vasche contenenti acqua fredda per garantire un primo importante rassodamento, che si completa in altre vasche contenenti anche soluzione saline che conferiscono al prodotto il giusto grado finale di sapidità. Oltre alla forma tondeggianti che parte dai 20 grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), il disciplinare di produzione prevede diverse altre tipologie, quali, nodini e trecce fino a tre chilogrammi.



1.8 Esame Visivo

Osservare il colore della Mozzarella avendo a disposizione una fonte luminosa: questo risulterà di un bianco perlaceo, porcellanato.

Superficie: liscia e lucente - Crosta: sottilissima (meno di un millimetro).

La pellicola superficiale che a mo' di buccia difende la pasta sottostante deve allontanarsi con un distacco abbastanza netto.

Forma globosa; struttura a foglie sottili sovrapposte, che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo.

Sulla superficie sono più o meno appariscenti dei rilievi, che stanno ad indicare il punto di distacco manuale della mozzarella dalla massa di pasta.

Aspetto della pasta: tagliandola con un coltello dalla lama liscia osservare la compattezza o l'eventuale leggera slegatura, dovuta alla tecnica di filatura.

Al taglio lascia scolare un pò di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici. Inoltre è bene osservare se la pellicola esterna ha un distacco netto.

1.9 Caratteristiche nutrizionali della mozzarella di bufala

La consistente presenza di flora lattica e di sostanze proteiche, l'alto contenuto di vitamine e sali minerali, la ricchezza di calcio, fanno della Mozzarella di Bufala Campana un validissimo prodotto dal punto di vista nutrizionale. La caratteristica che differenzia la mozzarella di bufala dalla normale mozzarella di bovina è che questo formaggio si ottiene con il 100% latte intero di Bufala. Il nome di questo antico formaggio fresco, a pasta filata, corrisponde ad una forma tondeggiante (200-250 gr). Altri formati tipici sono: a perlina o ciliegina (25 gr), a bocconcino (50 gr), a nodino (30 gr), aversana (500 gr.) a grande treccia.

Il latte di bufala differisce da quello di bovina sia per quanto riguarda il contenuto proteico (circa un terzo in più) che per il contenuto di grassi (più del doppio).

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100g DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Acqua (g)	55,5
Proteine (g)	16,7
Grassi (%)	25
Lipidi (g)	24,4
Carboidrati disponibili (g)	0,4
Zuccheri solubili (g)	0,4
Energia (kcal)	288
Ferro (mg)	0,2
Calcio (mg)	210
Fosforo (mg)	195
Vitamina A retinolo eq. (µg)	164
Vitamina E (mg)	0,24

2.0 Zona geografica di produzione

La zona di produzione comprende, in Campania, le province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento e, nel Lazio, le province di Latina, Frosinone e Roma. Il 72% del patrimonio bufalino nazionale è situato in Campania, soprattutto nelle province di Caserta e di Salerno, dove tale forma di allevamento ha una più lunga tradizione. Una percentuale discreta si trova nel Lazio (Latina e Frosinone) ed in Puglia. Il patrimonio bufalino nazionale presenta in Campania: 1.100 allevamenti e 62.000 capi. In particolare nelle province di Caserta (837 allevamenti e 47.000 capi) e Salerno (220 allevamenti e 15.000 capi).



2.1 La ricotta

In tutte le aree di produzione della mozzarella di bufala campana, quindi le province di Benevento, Salerno, Caserta, Napoli e altre ricadenti nell'area della DOP "Mozzarella di bufala Campana", dalla lavorazione del siero della mozzarella si ricava anche la ricotta, che può essere consumata fresca o sottoposta a essiccamento.

La ricotta di bufala fresca ha un colore latteo e consistenza morbida e si ottiene riscaldando il siero derivante dalla lavorazione del latte crudo per la produzione di mozzarella di bufala fino alla temperatura di circa 90 gradi. Al siero viene poi aggiunto sale quanto basta per ottenere la giusta sapidità del prodotto. Per ottenere, invece, la ricotta essiccata di bufala, che è a pasta compatta, è necessario che le forme stagionino in cella per circa 10 giorni e poi vengano lasciate per lo meno un mese a essiccare. Vengono poi tolte dai contenitori e lasciate stagionare altri 30 giorni, fino a essere ripulite dalle muffe, private della scorza sottile e messe sotto vuoto.



2.2 Consigli di degustazione

La Mozzarella di Bufala Campana DOP, uno dei prodotti più apprezzati sulle nostre tavole, è un formaggio fresco a pasta filata, di colore bianco porcellanato, con crosta sottilissima, sapore delicato. Al taglio presenta una copiosa fuoriuscita di latticello dall'intenso profumo di fermenti lattici ed oltre alla forma classica tondeggianti può assumere diverse forme tipiche, quali ciliegine, bocconcini, nodini e trecce. Il latte di bufala con il quale è prodotta ha un rapporto grasso/proteine maggiore di più del doppio rispetto a quello vaccino, che insieme alle caratteristiche organolettiche dovute al legame con il territorio, conferiscono un gusto unico alla Mozzarella di Bufala Campana riconosciuto da tutti. La Mozzarella di Bufala Dop può essere anche affumicata, ma solo con procedimenti naturali e tradizionali, e in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata".

Innanzitutto, qualche consiglio per conservare al meglio questo eccezionale prodotto: la Mozzarella di Bufala Campana DOP è priva di conservanti e contiene solo ingredienti naturali come latte, sale e caglio. Il sapore e le qualità organolettiche sono esaltati immergendo la mozzarella in "acqua di filatura" a cui viene aggiunto sale e siero diluito; questo tipo di liquido conferisce il giusto tono di salatura e assicura la corretta conservazione del prodotto.



Trattandosi di un prodotto fresco, una volta acquistata e portata a casa, sarebbe meglio consumarla subito per gustarne tutto il sapore ma, quando ciò non sia possibile, per conservarla al meglio seguire alcune facili accorgimenti: mantenerla sempre immersa nel suo liquido, fino al momento del consumo; conservarla in un luogo fresco (eventualmente, in estate, nel frigo a non meno di 12 °C, onde evitare che temperature più basse rompano la delicata superficie); conservare le buste integre -per evitare di contaminare il liquido di governo e le stesse mozzarelle ivi contenute, sia con l'aria che con altri elementi - a "bagnomaria" in acqua fresca (15 °C circa) d'estate e tiepida (18 – 20 °C circa) in inverno; se conservata in frigorifero a bassa temperatura, per gustarla meglio deve essere estratta dal frigo, tenuta a temperatura ambiente per circa 30 minuti e quindi immergerla in acqua calda (35-40°) per circa cinque minuti prima del consumo; per cucinarla, invece, va tolta dall'acqua e tenuta per alcune ore nel frigo, affinché possa separarsi dall'acqua in eccesso, guadagnando così la giusta consistenza.

Per consumarla nel migliore dei modi, una volta aperta la confezione, si rovescia tutto il contenuto (liquido di governo e mozzarelle) in una bacinella d'acciaio o ceramica, e ivi si lascia fino al momento della consumazione per evitare che la mozzarella, tolta in anticipo dal suo liquido di governo, si asciughi eccessivamente perdendo così la sua naturale morbidezza e lucentezza. Una volta messa nel piatto e tagliata per il consumo, la parte eventualmente restante non va mai rimessa nel liquido di governo per evitare il suo ammorbidente e salatura eccessive.

La Mozzarella di Bufala Campana, definita come la regina dei formaggi freschi, dà il meglio di sé consumata tale e quale, offrendo delle sensazioni gustative uniche. Tagliando la mozzarella con un coltello essa deve presentarsi compatta o leggermente slegata per effetto del processo di filatura; al taglio deve fuoriuscire un siero biancastro, dal profumo di fermenti lattici. La caratteristica principale della mozzarella è la freschezza, quindi si debbono privilegiare le note odorifere e aromatiche legate al latte e alla sua coagulazione; i profumi sono più intensi rispetto a quelli della mozzarella di latte vaccino, trattandosi di latte di bufala: il leggero acidulo, la panna, il muschiato.

Essa si può comunque gustare in tantissimi altri modi, ed è buonissima in tutte le stagioni e le occasioni. Si accompagna infatti molto bene con gran parte dei piatti tipici della dieta mediterranea a base di verdure, ortaggi ed olio extra-vergine di oliva; ottima cucinata alla piastra o in carozza, il prestigioso alimento diventa protagonista indiscusso di appetitose ricette della gastronomia campana e mediterranea: la classica caprese, le lasagne, il sartù di riso, la parmigiana al forno con zucchine e melanzane, il calzone, le crostate rustiche, i supplì, le frittate, gli sfornati... un trionfo creativo di sapori irresistibili. Ovviamente, si può degustare la Mozzarella di Bufala Campana in molteplici e fantasiosi modi, non per forza legati alle tradizioni: da provare, ad esempio, con acciughe e basilico. Interessante poi l'originale suggerimento di Jamie Olivier, un giovane chef inglese con la passione per la cucina italiana: nel suo libro "Il mio giro d'Italia" ci propone limoni di Amalfi al forno con Mozzarella di Bufala Campana.

Una citazione a parte va fatta per la Mozzarella di Bufala Campana utilizzata quale ingrediente nella pizza. Il Consorzio di Tutela infatti, per incrementare il consumo di Mozzarella di Bufala Campana nelle pizzerie, che spesso utilizzano impropriamente nei propri menù il termine "mozzarella", ha costituito un circuito denominato Quipizza, che contraddistingue le pizzerie che utilizzano come ingrediente per una pizza tipo denominata anch'essa Quipizza, Mozzarella DOP, pomodorino fresco o "piennolo del Vesuvio DOP", olio extra-vergine di oliva e cottura con solo forno a legna.

Esso è eccellente ingrediente per la pizza Margherita, il Consorzio di tutela ha presentato al Cibus 2004 di Parma il marchio promozionale registrato QuiPizza, iniziativa che riunisce i locali italiani, francesi e tedeschi, esponenti la relativa vetrofania luminosa, in grado di garantire la lavorazione artigianale del capolavoro partenopeo, condito con pomodorini freschi, olio extravergine d'oliva, mozzarella DOP e cotto nel forno a legna.

2.4 Disciplinare di produzione della DOP "Mozzarella di bufala campana"

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di bufala" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato: Regione Campania Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi. Provincia di Caserta: l'intero territorio. Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano di Napoli. Provincia di Salerno: l'intero territorio.

Art. 3

La "Mozzarella di bufala campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art. 2 e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente: A) gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art. 2, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge;

B) il latte deve: i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2%; ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%; iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60a ora dalla prima mungitura; C1) l'acidificazione del latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di produzione di cui all'art. 2; C2) la coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33° a 39° c. è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello; C3) la maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle cinque ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta sul tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P. da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata";

D) forma: oltre alla forma tondeggianti, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovolini; E) peso, variabile da 10 g a 800 g, in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 kg; F) aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata; G) pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici; H) sapore: caratteristico e delicato; I) grasso sulla sostanza secca: minimo 52%; L) umidità massima: 65%.

Art. 4

Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione di cui all'allegato A, rilasciato dall'ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'organismo di controllo. Il suddetto contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare, reca il numero attribuito dall'ente consortile e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici: A) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% magenta e 91% giallo; B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% cyan e 83% giallo, con la dicitura .Mozzarella di Bufala. di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura .Campana. di colore verde;