

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

La Mozzarella di bufala è prodotta solo con latte di bufala, più ricco di proteine, grassi e calcio.

La coagulazione è preceduta dall'aggiunta nel latte, portato a una temperatura tra i 33 e 39°C, di caglio liquido di vitello. Questo rende il latte attivo e pronto per l'immediata coagulazione in caldaie d'acciaio.

Dopo alcuni minuti che il latte si è rappreso, si procede alla rottura dei grumi con un attrezzo chiamato "spino" che li riduce alla grandezza di una noce.

La cagliata al giusto grado di maturazione è posta su appositi tavoli dove avviene lo spurgo del siero residuo; viene poi tagliata a listarelle e riposta in particolari contenitori in legno chiamati "mastelli", ai quali viene aggiunta acqua bollente. Il contatto tra acqua bollente e cagliata provoca la fusione della massa, che viene di continuo sollevata e tirata fino a ottenere fili e veli caseosi da modellare in bocconcini, sfere, trecce o nodini.

Prima di confezionare le porzioni in buste che contengono anche l'acqua di governo, viene effettuata la salatura in un bagno di salamoia.

Localizzazione e denominazione

La Mozzarella di bufala è tipica dell'Italia centro-meridionale ed è prodotta tradizionalmente in Campania, soprattutto nelle province di Caserta e Salerno, nel Lazio meridionale e in alcune località della Puglia e del Molise. Da qualche anno viene prodotta con latte di bufale allevate soprattutto in Piemonte e in Lombardia.

Storia e curiosità

Il termine "mozzarella" deriva dall'operazione di mozzatura con cui si separano dall'impasto i singoli pezzi.

L'origine della Mozzarella risale al Medioevo quando, nella pianura napoletana, le bufale e le vacche producevano un latte che, a causa dei mezzi di trasporto molto lenti, determinava una cagliata che si prestava ad essere filata.