



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Mozzarella di Bufala Campana comprende i seguenti territori della *Regione Lazio*: Provincia di Frosinone (Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca); Provincia di Latina (Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia); Provincia di Roma (Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo). *Regione Campania*: Provincia di Benevento (Limatola, Dugenta, Amorosi);



Provincia di Caserta; Provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); Provincia di Salerno. *Regione Puglia*: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis. *Regione Molise*: provincia di Isernia (Venafro).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero e fresco, crudo o, eventualmente, termizzato o pastorizzato. Il prodotto, di forma tondeggiante, presenta una crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa ne' scagliata, di colore bianco porcellanato. Oltre alla forma tondeggiante, ne sono ammesse altre forme, tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline. Ha un peso variabile (da 10 a 800 g), in relazione alla forma; la treccia può raggiungere un peso massimo di 3 kg. L'impasto presenta una struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dalla produzione, tendente a divenire più fondente, successivamente. Al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici. Ha un sapore caratteristico e delicato. Grasso sulla sostanza secca: minimo 52%. Umidità massima: 65%.

METODO DI PRODUZIONE La lavorazione prevede l'utilizzo di latte proveniente da bufale di razza mediterranea italiana, allevate secondo gli usi locali. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok o all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge. Il latte deve possedere un titolo in grasso minimo del 7,2%; un titolo proteico minimo del 4,2%; essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60° ora dalla prima mungitura. L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variabile da 33 a 39 °C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero-innesto naturale aggiunto, oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo la 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. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata".

CENNI STORICI L'origine della Mozzarella di Bufala Campana è direttamente collegata all'introduzione delle bufale in territorio italiano. Alcuni ritengono che questi animali dalle forme tozze, con arti corti e grossi, pellame scuro, con corna segnate da rugosità trasversali, provengano dall'Oriente e che siano comparsi in Europa nel quaternario. Nel Lazio e nell'isola di Pianosa, infatti, si sono ritrovati relitti fossili di quell'epoca (B. Maymone, 1956). Le scarse testimonianze di età romana, invece, ci portano a supporre una estinzione della specie o una diffusione limitata a territori inaccessibili. Le bufale sarebbero ricomparse in gran numero nella penisola italiana, secondo alcuni studiosi, verso la fine del VI secolo, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo, provenienti dall'Est. Secondo altri, invece, furono i Re Normanni che, intorno all'anno 1000, dalla Sicilia, dove il bufalo era stato introdotto dagli Arabi, lo diffusero in tutta l'Italia meridionale e, a conferma di ciò, inconfutabili testimonianze della presenza del bufalo in Italia si hanno a partire dal XII - XIII secolo, in concomitanza con l'impaludamento delle pianure costiere del basso versante tirrenico, ambiente adatto al loro allevamento. Nel Medioevo i Papi destinano una porzione delle paludi pontine esclusivamente al pascolo e all'allevamento delle bufale; la grande famiglia Gaetani, proprietaria di fondi in quella zona del Lazio viene obbligata, con Bolle Pontificie, a riservare quei terreni alla pastura dei bufali, senza poterli seminare. Il '700 segna l'ingresso delle bufale nei diari dei viaggiatori provenienti da tutta l'Europa, che già nel secolo precedente si spingevano nelle aree napoletane, ultima tappa del "Grand Tour", che, come fonte di conoscenza ed informazione, impegnava i rampolli delle più importanti casate europee.

Nel 1789 un nobile svizzero attento ai problemi economici, ed in particolare all'agricoltura fornisce con la sua relazione sul fenomeno bufalino due significative informazioni: "...razza di bestiame alla quale si porta da alcun tempo molta attenzione...le mandrie più numerose si ritrovano nelle pianure a settentrione della Terra di Lavoro..." (Nel Regno di Napoli. Viaggi attraverso varie province, Carlo Ulisse de Salis Marchlins): come dice Goethe che vi giunge nel 1787 "... attraversando canali e ruscelli e incontrando bufali dall'aspetto di ippopotami e dagli occhi iniettati di sangue ..."

Oggi il Lazio ospita una consistenza di circa 70.000 bufale in lattazione su un totale di circa 260.000 presenza nell'areale della DOP. Il termine mozzarella rimanda alla tecnica originaria di lavorazione di questo formaggio, che prevedeva la "mozzatura" a mano, tra indice e pollice della pasta filata. In origine il termine è collegato alla mozza che altro non è se non la provatura, ovvero la

provola. La prima testimonianza scritta in merito risale al XII secolo, e si deve ai monaci di San Lorenzo in Capua, che usavano offrire una "mozza" o "provatura" ai pellegrini che si recavano ogni anno in processione al loro monastero. Anche il termine mozzarella è antico: lo troviamo per la prima volta nel 1570 in un libro di cucina di Bartolomeo Scappi, cuoco della corte papale.



La sua freschezza e morbidezza fanno della Mozzarella di Bufala Campana DOP un formaggio assolutamente particolare e unico nel suo genere. È uno degli ingredienti basilari per una Pizza Margherita che si rispetti, è squisita consumata da sola o come ingrediente per primi e secondi piatti mediterranei.

TORTINO DI FAGIOLINI, ACCIUGHE E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Ingredienti per 8 persone: 400 g fagiolini, 250 g Mozzarella di Bufala Campana DOP, 100 g filetti d'acciuga, 30 g capperi, aceto, sale, pepe q. b.

Procedimento: lessare i fagiolini. In una pirofila unta disporre uno strato di fagiolini, uno di Mozzarella di Bufala Campana DOP e uno di acciughe, cospargere di capperi e continuare con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti. Infine cospargere di aceto, salare e pepare. Cuocere in forno caldo a 180 per 15 minuti.

(www.mozzarelladibufala.org)

CONSORZIO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Reggia di Caserta - Regie Cavallerizie

Via Gasparri 1 - 81100 Caserta - IT

Tel. +39 0823.42.47.80 • Fax +39 0823.444589

info@mozzarelladop.it • segreteria@mozzarelladop.it

www.mozzarelladop.it