

Mozzarella di Bufala Campana DOP: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità casearia:



01. Il latte di bufala, una volta munto, è trasportato presso il caseificio e conservato in silos d'acciaio, dai quali verrà quindi travasato in apposite caldaie.



02. Il latte, posto all'interno delle caldaie d'acciaio, viene progressivamente riscaldato raggiungendo una temperatura può variare tra i 33°C e i 39°C.



03. Caglio naturale di vitello e siero innesto vengono aggiunti al latte: ciò porta alla coagulazione del latte stesso e alla formazione della cosiddetta 'cagliata'.



04. La cagliata viene rotta in pezzetti non più grandi di una noce. La parte liquida (il 'siero') verrà utilizzata per la produzione della Ricotta di Bufala Campana.



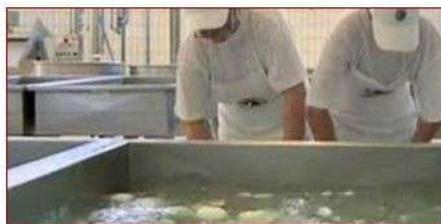
05. La cagliata è fatta acidificare nel siero per qualche ora ('maturazione'). Viene quindi tagliata a strisce, tritata e sistemata in appositi recipienti ('filatrici').



06. Acqua bollente a 100° C è versata nelle filatrici. Grazie all'uso di un bastone si procede al mescolamento che porta alla formazione di una pasta uniforme ('filatura').



07. Tramite la 'formatura' (effettuata a mano o a macchina), si dà la forma alla pasta. La 'mozzatura' avviene quando la pasta, soggetta a trazione, viene 'mozzata' (ovvero tranciata).



08. Le mozzarelle vengono quindi sistemate in vasche piene d'acqua, all'interno delle quali si raffreddano e si rassodano. Il passaggio finale è la 'salatura'.

Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/mozzarella-di-bufala-storia-informazioni-curiosita/>