Materie prime: i segreti della mozzarella di bufala

img2756-fab6036d

La mozzarella di bufala campana è uno dei formaggi a pasta filata più apprezzati in Italia e nel mondo. Dal 1996 è protetta dal marchio DOP, che ne disciplina zone di produzione e trasformazione, ingredienti e metodi di lavorazione. A vigilare sul rispetto del disciplinare di produzione è il Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana, che dallo scorso dicembre ha portato la sua sede nella prestigiosa cornice del Palazzo Reale a Caserta.

UN PRODOTTO, TANTI SAPORI

img2781La mozzarella di bufala è prodotta con latte bufala fresco intero proveniente unicamente da allevamenti dell'area identificata dal disciplinare: il territorio da cui proviene il latte di bufala e dove deve avvenire la trasformazione è per il 90% nella regione Campania (tutte le province di Caserta e Salerno, parte di quella di Napoli e Benevento), oltre al basso Lazio (parte delle province di Latina, Frosinone e Roma), parte della provincia di Foggia ed il comune di Venafro. Anche se non esistono ufficialmente differenze tra i prodotti lavorati nelle diverse aree, i buongustai sanno riconoscere la provenienza dalle leggere differenze di sapore tra le mozzarelle prodotte nei diversi territori dovute alle biodiversità degli allevamenti.

COME È FATTA

[caption id="attachment_119095" align="alignleft" width="203"]Domenico Raimondo Domenico Raimondo[/caption]

La lavorazione della mozzarella di bufala campana DOP prevede il rispetto di un rigido disciplinare di produzione che garantisce il consumatore sulle fasi principali della lavorazione, dalla coagulazione fino al confezionamento. "In particolare l'acidificazione del latte in caldaia deve essere effettuata con

l’aggiunta di siero-innesto naturale, la cosiddetta ‘cizza’, ricco di fermenti lattici autoctoni, proveniente da precedenti lavorazioni”, spiega racconta Domenico Raimondo, presidente del Consorzio. “Il disciplinare prevede che il latte di bufala, dopo la coagulazione, segua la fase di maturazione sotto-siero della cagliata per un tempo variabile tra le quattro e le cinque ore. Le due fasi finali sono la filatura, attraverso l’aggiunta di acqua bollente, quindi la mozzatura, da cui il nome del prodotto”, specifica Raimondo.

IL FRIGORIFERO NO!

La mozzarella di bufala, soprattutto se fresca, va consumata a temperatura ambiente. “Il consiglio è di consumarla il giorno stesso dell’acquisto. Nel caso la si debba conservare per pochi giorni si consiglia di tenerla in un luogo fresco, immersa nel suo liquido di governo”, spiega Raimondo. “In ogni caso la temperatura di consumo è quella ambiente, ma soprattutto sono importanti le modalità di servizio, con il prodotto immerso nel suo liquido di governo fino all’ultimo momento, prima di servirlo”.

UN ALIMENTO SANO E SICURO?

La mozzarella di bufala DOP è considerata “erroneamente un formaggio grasso”, precisa Raimondo. “Presenta circa 24 g di grassi per 100 grammi di prodotto, ma si tratta soprattutto di acidi grassi insaturi ed acidi grassi a corta catena, facilmente trasportati nel sangue piuttosto che conservati nei depositi adiposi; il colesterolo non supera i 50/60 mg, un valore inferiore a quello di carne e uova e molto sotto il limite massimo previsto dall’Organizzazione Mondiale della Sanità. Pochissimo il lattosio, inferiore a 0,2 g, e basso anche il contenuto in sale”. La mozzarella DOP è anche un prodotto sicuro: “Oltre ai controlli analitici (chimico, fisici e microbiologici) un’ulteriore tassello fondamentale che fa elevare il nostro prodotto tra i più controllati al mondo riguarda il rispetto della norma sulla Tracciabilità del latte bufalino di recente introduzione a regime da parte del legislatore italiano. Questa norma prevede sostanzialmente che tutti i produttori, commercializzatori e trasformatori di latte bufalino debbano riversare quotidianamente su di una piattaforma informatica gestita dal Ministero rispettivamente i quantitativi di latte prodotto e rivenduto (allevatori), trasportato e commercializzato (intermediari), e acquistato e lavorato (caseifici)”. Dall’incrocio di questi dati è possibile avere sotto controllo l’intera filiera bufalina nazionale compresa, ovviamente, quella della Denominazione di Origine Protetta.

I numeri della mozzarella di bufala campana Dop