

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 (**'filtrici'**).



06. Acqua bollente a 100° C è versata nelle filtrici. 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/>