

# Mozzarella di bufala siciliana: genuina, gustosa e senza conservanti

scritto da Redazione | 03/11/2016



**La mozzarella di bufala siciliana, eccellenza poco conosciuta, prodotto di grande qualità e figlia della tradizione casearia ragusana e palermitana.**

Chi ha assaggiato la **mozzarella di bufala siciliana** può affermare di aver provato qualcosa di particolare e inedito; una grande rivelazione per coloro che, finora, si erano concentrati soprattutto sulle rinomate mozzarelle campane e salentine.

Un prodotto genuino realizzato con ingredienti naturali (latte, sale, caglio) e **privo di conservanti** che possiede tutti i requisiti di gusto, qualità e versatilità per poter emergere sul mercato e contribuire a consolidare il successo della gastronomia siciliana che, tramite spinte innovative, sta provando ad affrancarsi da una dimensione ancora tradizionale. Forse, un giorno, anche questa varietà di mozzarella avrà il suo degno riconoscimento e sarà esaltata come merita.

## **Caratteristiche organolettiche della mozzarella di bufala siciliana**

La **mozzarella di bufala siciliana** può avere la **forma** del classico bocconcino oppure ovoidale; il **peso** varia da 0,2 grammi a 1 Kg massimo. La **superficie** è liscia, a differenza della crosticina della mozzarella di bufala classica, la **consistenza** è elastica e il **colore** è bianco candido. Non esiste la

cosiddetta “occhiatura”, ossia quelle cavità interne che spesso sono comuni in altri formaggi, dalla pasta molle o dura.

Dal punto di vista nutrizionale, la mozzarella di bufala siciliana è categorizzata come formaggio fresco, molle e grasso, quindi da consumare con parsimonia.

## **Zona di produzione**

Si produce tra i territori dell’entroterra ragusano ed il Comune di Giardinello (PA). Il microclima siciliano si presta all’allevamento delle bufale che, secondo alcune testimonianze, intorno al X-XI secolo iniziarono ad abitare queste zone e a propagarsi come specie locale.

Oggi il crescente successo di questa prelibatezza viene considerata un’opportunità economica e uno stimolo allo sviluppo dell’industria casearia, di stampo ancora tradizionale, per produrre mozzarelle di qualità.

## **Tecniche di preparazione**

Il latte di bufala alla temperatura di 36°C viene coagulato, per la **cagliata**, attraverso l’aggiunta di caglio (in altri casi tramite inoculazione, da parte del maestro casaro, di fermenti lattici), fino all’estrazione del siero. Segue poi la **cottura della pasta**. A 45°C si aggiunge il siero in precedenza sottratto e già scaldato a 50°C; a questo punto si dice che “la pasta rimane sotto il siero” fin quando è completata la sua acidificazione.

Una volta estratta, la pasta viene lavorata con acqua a 90°C, viene tagliata a fette e poi formata a mano (o macchina, se previsto). La conservazione avviene in salamoia per la durata è di 15 giorni ad una temperatura non superiore ai +4°C.

## **Suggerimenti degli esperti per un consumo corretto**

La **mozzarella di bufala siciliana** va consumata a pasto, preferibilmente fresca di produzione. Inoltre è considerata elemento ed ingrediente indispensabile in varie ricette della cucina mediterranea (bruschette classiche con o senza pomodoro rosso, in purezza con salumi tipici siciliani, e ancora aggiunta sulla pizza appena sfornata, quando si presenta sotto forma di “ciliegine”. Si abbina a vini bianchi.

© Articolo di Mariarosa Vitale

**MOZZARELLA DI BUFALA SICILIANA**  
**Elenco aziende di produzione e vendita:**  
**Vuoi essere presente qui? Contattaci!**