

# Quesos Italianos



con la contribución del MIPAAF  
D.M. n. 14941 del 28/07/2011



## Mozzarella di Bufala Campana DOP

[www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it)





con la contribución del MIPAAF  
D.M. n. 14941 del 28/07/2011

## ZONA DE PRODUCCIÓN

Ocho provincias de la zona del centro-sur de Italia: el territorio entero de las provincias de Caserta y Salerno y parte de las provincias de Benevento, Nápoles, Frosinone, Latina, Roma y Foggia.



## CÓMO SE PRODUCE

### Acidificación y coagulación:

La coagulación, efectuada en calderas de acero, se realiza añadiendo a la leche cuajo de origen animal. Antes de esta fase, se añade suero lácteo fermentado natural llamado "cizza", que se obtiene haciendo acidificar espontáneamente el suero obtenido tras la elaboración del día anterior.



### Ruptura de la cuajada:

La ruptura de la cuajada se efectúa normalmente a mano con un "spino" (barra) metálica y se mueve hasta que se obtienen grumos caseosos de la dimensión de una nuez. Durante esta fase se produce la separación entre la parte sólida y la parte líquida de la leche ("sinéresis"). De la sustancia líquida, llamada "suero dulce" se extrae el "Requesón de Búfala", mientras que la sustancia sólida, recibe el nombre de cuajada.



### Maduración de la cuajada:

Tras la ruptura, la cuajada se deja acidificar con el suero durante un periodo de tiempo que oscila entre las 4-5 horas. La maduración completa de la cuajada influye en el momento más delicado de toda la elaboración, el hilado, cuyo inicio se establece por el queso basándose en una "prueba de hilado".





### La prueba del hilado:

esta prueba consiste en añadir agua caliente a medio kilo aproximadamente de pasta que, una vez amalgamados bien los dos elementos, será estirada con las manos y un bastoncito: si se alarga sin romperse, se considera “lista” para el hilado.

Terminada la maduración, la cuajada, colocada encima de la mesa (spersoio) para quitarle el suero residual, será cortada a tiras, triturada y colocada en los correspondientes barreños.



### Hilado:

Consiste en añadir agua caliente a los recipientes que contienen la cuajada triturada que será hilada manualmente con ayuda de un cuenco y un bastón (utensilios tradicionales), levantando y estirando continuamente la pasta fundida hasta obtener una textura homogénea.



### Modelado:

todavía hoy en día, en muchas queserías, se efectúa manualmente según la elaboración tradicional: mientras el quesero sostiene la pasta hilada, otra persona efectúa la “mozzatura” utilizando el índice y el pulgar, de ahí el término MOZZARELLA. En algunas queserías de tipo industrial, esta operación se efectúa mecánicamente con la ayuda de moldeadoras.



Las mozzarellas producidas se depositarán después en contenedores con agua fría para garantizar un primer endurecimiento; seguidamente, se procederá a la salazón. Además de la forma redonda, el pliego de condiciones de producción prevé otros tipos:

Bocaditos, perlititas, cerecitas, nuditos y trenzas. El peso variará según la forma: de 20 a 800 gramos.



### Envasado:

es fundamental para garantizar al consumidor que el producto puesto a la venta tenga siempre el envoltorio con el propio ‘liquido di governo’ (agua de hilado), o bien, si tiene microorificios, deberá estar inmerso con todo el envase en el mismo líquido. El consumidor atento deberá comprobar que el envase contenga la indicación ‘Mozzarella di Bufala Campana’ con la correspondiente marca, que deberá contener los datos del reconocimiento de la denominación de origen (D.P.C.M. 10/5/1993) y de la D.O.P. (Reg. CE nº 1107/96), además de la autorización del Consorcio de Tutela (AUT. CONSORZIO TUTELA N°).

## LA ALIMENTACIÓN DE LAS BÚFALAS



La principal fuente de renta de la cría de búfalas está representada por la producción y comercialización de la leche que se utilizará en la caseificación. Por tanto, será importante evaluar los puntos críticos que podrían alterar la calidad de la leche y afectar al proceso de caseificación de la misma.

Una racional gestión de la cría de búfalas, con el fin de garantizar los requisitos adecuados para poder destinar la leche a la producción del queso “Mozzarella di Bufala Campana-DOP”, implica el riguroso cumplimiento de normas higiénicas y alimentarias.

La aplicación del Modelo de Reglamento en las empresas del sector del ganado bufalino es voluntaria siempre que las normas contenidas en el mismo no formen parte integrante del pliego de condiciones de producción de la MBC DOP. El servicio de “Asistencia Técnica Alimentación” en las empresas del sector del ganado bufalino ubicadas en la circunscripción DOP que proporcionan leche a las queserías del Consorcio es totalmente gratuito.



## NOTAS HISTÓRICAS

El término "mozzarella" aparece por primera vez en el siglo XVI (1570) en un texto de cocina de Bartolomé Scappi, cocinero de la corte papal, aunque ya en el siglo XII, los monjes del Monasterio de San Lorenzo in Capua, ofrecían una "mozza o provatura" junto con un pedazo de pan a los peregrinos que iban en procesión a aquella Iglesia. Este término viene de "mozzare", operación que actualmente todavía se sigue realizando en muchas queserías italianas y que consiste en el corte manual de la pasta hilada, efectuado con el índice y el pulgar ("mozzatura").

Aunque si en el mercado de Capua ya desde el año 1500, podían verse mozzarellas junto con “provole”, será solamente a finales del siglo XVIII cuando se convertirán en objeto de un amplio consumo, gracias también a la aparición de criaderos e instalaciones para la transformación de la leche de búfala, en la Finca Real conocida como ‘Reggia di Carditello’.



Francesco Napolitano  
Medicine Laureatus  
Aversa

*Stagione. Primavera 1917-18*

Settembre 1917		Ottobre 1917		Novembre 1917	
1	10,00	1	8,00	1	7,00
2	10,00	2	8,00	2	7,00
3	10,00	3	8,00	3	7,00
4	10,00	4	8,00	4	7,00
5	10,00	5	8,00	5	7,00
6	10,00	6	8,00	6	7,00
7	10,00	7	8,00	7	7,00
8	10,00	8	8,00	8	7,00
9	10,00	9	8,00	9	7,00
10	10,00	10	8,00	10	7,00
11	10,00	11	8,00	11	7,00

Con la unidad de Italia se creará en Aversa, la famosa “Taverna”, un especial mercado al por mayor de las mozzarellas y de los requesones de búfala, en el que cada día se establecían las cotizaciones en relación a la producción y a la demanda.

Los orígenes de la mozzarella están directamente relacionados con la introducción de los búfalos en Italia.

Existen varias hipótesis: una de las más acreditadas afirma que fueron los reyes normandos, alrededor del año 1000, los que los difundieron en la zona del sur de Italia, desde Sicilia, donde fueron introducidos por los árabes.

Otros, sin embargo, afirman el origen autóctono del búfalo, debido al descubrimiento de fósiles en zona rural romana según los resultados de recientes estudios que probarían una diversidad filogenética entre el búfalo italiano y el hindú.



Alrededor del siglo XI, se completará el empantanamiento de las llanuras costeras de la vertiente baja tirrénica (llanuras del Volturno y del Sele), asumiendo así las características ambientales más adecuadas para la cría de búfalos. En efecto, de acuerdo con las informaciones que se tienen de aquella época, las referencias a la presencia de búfalos y de sus productos parecen empezar a partir de los siglos XII-XIII.



Varios escritores y poetas se inspirarían en este misterioso animal, entre ellos Goethe, que durante una excursión a los templos de Paestum en 1787 decía: (“... atravesando canales y arroyos, y encontrando búfalos que parecían hipopótamos con los ojos salvajes y llenos de sangre”), o como Rocco Scotellaro, quien escribía: (“... cada búfala tiene un nombre que constituye un verso y cada manada es un poema (1940).



Al principio la búfala fue utilizada como animal de trabajo, por su robusta constitución, pero después se consideró muy valiosa para la producción de leche.

Pero será solamente a partir del 1600, cuando aparecerán las primeras “bufalare”, características construcciones de cemento, de forma circular con una chimenea central, en las que se trabajaba la leche de búfala para elaborar quesos como “provole”, “caciocavalli”, además de mantequillas, requesones y naturalmente, mozzarellas de búfala.



Dado que se trata de un producto altamente deteriorable, se producía en pocas cantidades y se consumía localmente, y para mantener la frescura, se conservaban las mozzarellas en hojas de junco o de mirto y se transportaban en ánforas.

## CÓMO RECONOCER LA AUTÉNTICA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

### INDICACIONES EN LA ETIQUETA

El queso DOP “Mozzarella di Bufala Campana”, de acuerdo con la ley (D.L.vo italiano 109/92, art. 23), deberá ser puesto a la venta solamente si ha sido preenvasado inicialmente (bolsas termosoldadas, bandejas, vasos, etc.).

Cada envase deberá contener las siguientes indicaciones:

- nombre completo de la denominación “Mozzarella di Bufala Campana”;
- el logo y debajo del mismo, los datos de las leyes nacionales (D.P.C.M. 10/5/93) y comunitarias (Reg. CE n. 1107/96), además del número de autorización de la quesería (AUT. CONSORZIO TUTELA N° 000/00/0000);



### CÓMO RECONOCER EL PRODUCTO

**ATENCIÓN**, si el envase es una bolsa anudada, ésta deberá contener, encima del nudo, un sello de garantía puesto por el productor. De lo contrario, también al comerciante podrían aplicársele sanciones administrativas. La mozzarella en envase, sin sello, puede ser fácilmente sustituida por una mozzarella no DOP.



**ATENCIÓN**, el añadido de algunas olivas y un poco de aceite a las mozzarellas no puede equipararse al “producto gastronómico” (circular Min. Act. Product. N. 168/2004). También en este caso, la venta puede dar lugar a sanciones administrativas.



### EL QUESO NO DOP

A) Son todas aquellas mozzarellas comercializadas sin envase y por tanto, sin el marcado de origen.

N.B. – SÓLO el punto de venta anexo a la quesería puede tener productos no envasados, pero en el momento de la venta deberá colocarse el producto en el envase correspondiente.



B) Todas las mozzarellas comercializadas cuyo envase indique la denominación “Mozzarella de Búfala”, “Mozzarella bufalina”, etc., NO pueden considerarse certificadas DOP, y por tanto, se trata de denominaciones NO permitidas por la ley.

N.B. – Una Mozzarella con 100% de leche de búfala, pero sin la certificación DOP, podrá ponerse a la venta con la indicación: “Mozzarella + nombre de la marca + de leche de búfala”.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Su forma tradicional es la esférica, pero la normativa de producción admite también otras formas (bocconcini, ciliegine, perline, nodini, ovoline y trenzas) cuyas piezas tengan un peso variable entre los 20 y los 800 gr según la forma.

Para la Mozzarella en forma de trenza está permitido un peso máximo de 3 Kg.



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El color de la Mozzarella di Bufala Campana es blanco lúcido, casi porcelana, con una "costra" muy fina y una superficie lisa, nunca viscosa ni quebrada; la masa es tierna, suave y empapada de suero que "llora" (gotea) al cortarla. El sabor es muy característico y delicado; el perfume que desprende al corte es el de los fermentos lácticos vivos y de la leche de búfala.

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

El producto más característico de los productos lácteos campanos todavía sigue formando parte de la dieta mediterránea. Muy fácil de digerir, con un reducido contenido de lactosa y también de colesterol, es una excelente fuente de proteínas con un elevado valor biológico, a lo que hay que añadir una moderada aportación de grasas. La "Mozzarella di Bufala Campana" presenta un buen equilibrio entre las distintas fracciones lipídicas, sin olvidar la interesante aportación de apreciables cantidades de ácidos grasos insaturados de cadena corta. Por lo que se refiere al colesterol, la "Mozzarella di Bufala Campana" puede considerarse un alimento ideal: efectivamente, el porcentaje por cada 100 gramos de producto no supera los 50/60 miligramos, inferior al contenido en carnes y huevos, y está dentro de los límites de la cantidad máxima aconsejada de 300 mg/día (Organización Mundial de la Salud, 1990).

En cuanto al análisis del cuadro vitamínico, respecto al producto derivado de la leche de vaca, la mozzarella de búfala proporciona una mayor cantidad de vitaminas hidrosolubles, como la vitamina B1 (Tiamina), B2 (Riboflavina), B6 y Niacina; también es una estupenda fuente de betacaroteno, vitamina E y zinc, todas ellas sustancias que ayudan a defendernos de los agentes oxidantes y por tanto, muy útiles contra los radicales libres. La baja aportación de sodio en la mozzarella de búfala, hace que ésta sea preferible a la de vaca.

Con unos 290 kcal aprox. por 100 gramos de producto, la "Mozzarella di Bufala Campana", injustamente considerado un queso graso, es mucho más dietético que otros derivados de la leche.



La "Mozzarella di Bufala Campana" es especialmente nutritiva, su aportación energética es de 288 kcal/100 gramos debido a la presencia de 16,7 g de proteínas, 24,4 g de grasas, poquísima lactosa (0,4 g %) y una gran cantidad de micronutrientes (vitaminas y sales minerales) entre las que cabe destacar el calcio (210 mg %) y la vitamina B12 (1,7 g %).

"MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA" (100 g)	
CALORÍAS (Kcal)	288
PROTEÍNAS (g)	16,7
GRASAS (g)	24,4
COLESTEROL (mg)	56
CALCIO (mg)	210

## DEGUSTAR Y UTILIZAR LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA EN COCINA

El mejor modo de exaltar sus características es consumirla al natural, o bien acompañada de una ensalada o con tomate ("caprese"), pero uno de los maridajes gastronómicos muy apreciados para degustar la Mozzarella di Bufala Campana es con un buen jamón combinación que además es uno de los clásicos entrantes a la italiana. También son muy frecuentes las combinaciones con fruta fresca especialmente con melón. En el caso de cocinarla, la pizza es su mejor expresión.

La elección del vino es variada: en efecto, por su gusto decidido pero delicado, se acompaña bien con vinos armónicos y refinados, tipo blancos de medio cuerpo que ofrecen una agradable acidez que contrasta con el intenso aroma de la Mozzarella di Bufala Campana.



## CÓMO CONSERVAR EL PRODUCTO

Para degustar al máximo sus características, es aconsejable consumir el producto en un periodo de tiempo lo más breve posible.

La Mozzarella di Bufala Campana se conserva siempre sumergida en su líquido en un lugar fresco (10-15°C), mientras solamente en los periodos del año especialmente calurosos se recomienda conservarla en la nevera.

En este caso, se aconseja sacarla un poco antes de ser consumida, para servirla a temperatura ambiente y poder así, degustarla mejor.



El mercado español, aunque la cuota de exportaciones no sea muy alta, parece muy prometedor para la Mozzarella di Bufala Campana, tanto por costumbres alimenticias similares a las italianas, como por la economía del país.

El Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana mira al consumidor español con mucha atención, considerándolo un sujeto atento a la calidad del producto, por lo que es su intención informarle con detenimiento sobre este queso. La Mozzarella di Bufala Campana, entre todos los productos similares presentes en el mercado, es la única que ha conseguido el reconocimiento europeo de la D.O.P. debido a sus características peculiares, entre las que destacan la exclusiva utilización de leche de búfala (raza mediterránea italiana) y especiales técnicas de elaboración propias de la tradicional zona de origen.

## CONSORZIO DI TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

### HISTORIA DEL CONSORZIO

El Consorzio es el único organismo reconocido por el Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAF), para la tutela, vigilancia, valorización y promoción del queso “Mozzarella di Bufala Campana”. Gracias al Reglamento CE nº 1107 de 1996 fue registrada a nivel europeo, la Denominación de Origen protegida (DOP) “Mozzarella di Bufala Campana”, tres años más tarde de la D.O.C. (D.P.C.M. de 10/05/1993).

El objetivo del Consorzio es proteger la producción y el comercio de la “Mozzarella di Bufala Campana”, defender la propia denominación en Italia y en el extranjero; favorecer la constante mejora de los medios de producción de la “Mozzarella di Bufala Campana” y la consiguiente mejora cualitativa de su producción, proporcionando una adecuada asistencia técnica tanto a las queserías como a los criadores; por último, ejercer una constante vigilancia sobre la producción y sobre el comercio de la “Mozzarella di Bufala Campana” y en concreto, sobre el correcto uso de su denominación de origen.

### TUTELA Y VIGILANCIA

El Consorzio actúa a través de un propio cuerpo de inspección, cuyo rango como agentes de P.S. (Policía Nacional Italiana) es atribuido a través de un específico Decreto del Ministerio del Interior italiano.

### PROMOCIÓN Y VALORIZACIÓN

Otro objetivo del Consorzio es promover la “Mozzarella di Bufala Campana”, tanto en Italia como en el extranjero.

Para ello, participa en las ferias agroalimentarias nacionales e internacionales más importantes. El Consorzio, presta gran atención a todas aquellas iniciativas dirigidas a salvaguardar la calidad y la tipicidad de las producciones agroalimentarias italianas, en las que destacan los eventos o acontecimientos gastronómicos organizados por restaurantes y locales históricos que promueven la recuperación de sabores y la difusión de los conocimientos históricos, culturales y tradicionales relacionados con el producto tutelado.



Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana  
Viale Carlo III° n.128/B - 81020 S. Nicola La Strada (CE) – Italia  
Tel. +39.0823.424780 Fax +39.0823.452782



**CONSORZIO  
TUTELA**

**Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana**

Viale Carlo III 128 Scala B 81020 San Nicola La Strada - (CE) Italia

Tel. +39 0823 452377 - Fax +39 0823 452782

[www.mozzarelladop.it](http://www.mozzarelladop.it)

