

Ricotta e mozzarella

Questi formaggi freschi sono quelli più conosciuti della produzione di formaggi freschi italiani, originari soprattutto delle regioni del sud.

La **ricotta** è ottenuta dalla parte liquida del latte (siero) che rimane dopo la produzione del formaggio. Il processo di coagulazione avviene riscaldando il siero alla temperatura di 80-90 °C ed aspettando l'affioramento della ricotta in superficie. Da questo processo nasce il nome di “ricotta” e cioè “cotta due volte”.

La ricotta viene prodotta in tutta Italia ma sono più conosciute quelle delle regioni del sud (Sardegna, Sicilia, Puglia, Campania e Lazio) e si distingue per il latte di provenienza: ricotta di mucca, pecora, capra, bufala. Oltre alla ricotta fresca c'è anche la ricotta “dura” che viene salata e può essere conservata a lungo e grattugiata.

La **mozzarella** appartiene alla categoria dei formaggi a pasta filata.

I formaggi a pasta filata non sono stagionati e sono ottenuti con un procedimento artigianale e totalmente manuale, che permette il passaggio del latte dallo stato liquido a quello solido, ma filante e malleabile.

Il latte fresco (entro 24 ore), in genere di mucca, viene lavorato con l'aggiunta di siero e caglio e, grazie all'effetto dell'acqua bollente, avviene la metamorfosi della caseina, che diventa filosa, mantenendo nella sua materia proteine, grassi e sali minerali.

La pasta filata viene poi sagomata in modi diversi e dà vita a prodotti diversi:

Mozzata cioè tagliata a forma di “testa” (**Mozzarella o Fiordilatte**)

Scamozzata cioè come la “potatura” di un albero che lascia solo il tronco (**Scamorza**)

Stracciata cioè sfilacciata (**Stracciatella**)

Appesa a cavallo di un bastone per essiccare (**Caciocavallo**)



La Mozzarella è fatta con latte di bufala mentre il Fiordilatte con latte di mucca. Il Fiordilatte ha un sapore un po' più delicato ed una pasta più compatta, molto adatta alla pizza perché rilascia poco liquido durante la cottura.