Allevamenti di bufale di Villa Santo Stefano

Villa S. Stefano, fa parte della valle dell'Amaseno, che, dopo il casertano è la più importante località per gli allevamenti di bufale.
Nel nostro territorio ci sono circa 50 aziende bufaline e 3 o 4 sono veramente attrezzate.

La bufala è legata al territorio della Valle del' Amaseno da moltissimo tempo. Nella tradizione non mancano racconti, storie di vita rurale su questo animale; oggi è conosciuto e sopratutto apprezzato per il suo latte da cui nasce la famosa mozzarella di bufala.

Il latte in questo periodo viene pagato molto poco:
€ 1,30 D'ESTATE e € 1,10 D'INVERNO.

L'Azienda è fatta così:

Le bufale vivono dentro un recinto dove, possono cibarsi e stanno all'aria aperta. Nei pressi del recinto c'è la mungitrice dove le bufale vengono munte, e dal latte si ricava la mozzarella e formaggi. Le bufale per andare dal recinto alla sala mungitrice passano per un corridoio. Vengono alimentate di solito, con il fieno .Inoltre ci sono altri capannoni che vengono utilizzati per "garage" per i mezzi agricoli, ripostigli per attrezzi e per mantenere coperto e asciutto il fieno.
Con il latte di bufala si produce la famosissima mozzarella e alcuni formaggi.

La Mungitura
la mungitura viene effettuata in 3 fasi.

1° fase preparazione delle mammella della bufala :
In questa prima fase si verifica la pulizia degli spazi da utilizzare per la mungitura e si controlla la pulizia dei componenti e la corretta funzionalità della macchina mungitrice (pulsazioni, livello di vuoto, ecc.).
Predisposta l'attrezzatura, si passa a lavare la mammella della mucca con apposito detergente e si controlla l'eventuale presenza di malattie nella mammella (mastiti). Se presenti, si prendono le necessarie precauzioni sanitarie.

2° allaccio mungitrice automatica
In questa seconda fase si procede con il collocare il gruppo prendi capezzolo alla mammella della mucca per eseguire la mungitura.
Si mette in funzione la macchina che tira il latte dalla mucca.
Si controlla il filtro del latte. Il latte viene depositato automaticamente in una cisterna refrigerata.

3° distacco mungitrice automatica
In questa terza fase si procede allo **stoccaggio** e alla **refrigerazione** del latte. Nella mungitrice è presente un sensore che rileva la quantità del latte.
Quando il flusso del latte diminuisce, la mungitrice, in modo automatico, si stacca dalle mammelle della mucca. il latte appena munto è **filtrato e refrigerato a 4℃** nella cisterna di stoccaggio.
L'operazione della mungitura dura **circa 10 minuti per mucca** e in cascina si mungono 10 mucche per volta

LE MOZZARELLE

Il latte che viene utilizzato per produrre mozzarelle proviene da aziende bufaline attentamente selezionate, deve essere consegnato al caseificio entro 12
ore dalla mungitura ed immagazzinato in recipienti che non ne modificano le caratteristiche principali.

La coagulazione del latte di bufala viene preceduta dal siero naturale, che si ottiene lasciando acidificare a temperatura ambiente il siero della lavorazione del giorno precedente. La coagulazione viene effettuata

mediante aggiunta al latte di caglio (il liquido del vitello). Il riscaldamento del latte avviene diretta di vapore che viene quindi messo insieme al caglio. La temperatura ottimale è fra 34℃ e 38℃ e la durata media della coagulazione non supera in alcun caso mezz'ora.

La rottura della cagliata viene effettuata di solito manualmente con un ruotolo di legno o con uno spino metallico e viene lavorata fino ad ottenere dei grumi delle dimensioni di 3-6 cm.
Vengono eseguite due fasi:

- la prima rottura riduca la cagliata in cubi e, dopo una sosta di circa mezz'ora, si procede con la seconda rottura, sempre con ruotolo o spino, e viene tagliata in grosse fette con l'utilizzo di un coltello oppure con il tradizionale falcetto;
- la cagliata viene posta a spurgare su di un tavolo ad maturare per tempi variabili tra i 15 ed i 30 minuti.

Eseguita la rottura, la cagliata si lascia ad acidificare con il siero. Nel ciclo della lavorazione artigianale l'acidificazione dura circa 3-4 ore, ma nelle aziende in cui questa fase è svolta tecnologicamente l' acidificazione può durare fino a 8 ore. La durata dell'acidificazione può contribuire alla qualità della stessa Mozzarella.

La filatura è una delle fasi più importanti, per non dire la principale ovvero che influisce moltissimo sulla consistenza del prodotto. Nella lavorazione tradizionale, la filatura viene eseguita manualmente. La pasta sufficientemente matura, viene ridotta in fette sottili con un trita-cagliata e riposta in un tino di legno nel quale si fonde con l'acqua bollente. In seguito, con adatti attrezzi:
-una ciotola;
-un bastone di legno;
si mischia la pasta fino ad ottenere un impasto compatto.

L'acqua bianca che vediamo nelle confezioni che comprimo, dopo la filatura viene allontanata in altri recipienti, così in seguito viene setacciata per cosi recuperare tutti i pezzi di pasta fusa. Alla fine dell'operazione la pasta diventa dei fili lunghi e per questo fa parte dei formaggi a pasta filata.

La formatura della mozzarella avviene a mano, e gli operatori fanno assumere alla pasta filata delle forme come:
-a treccia;
-a ciambella;
-la classica tonda.

La salatura avviene immergendo le mozzarelle in dei liquidi salati con la differenza di concentrazione di sale, che varia dai 10 ai18%. La durata dell'operazione varia da caseificio a caseificio. La parte esterna della mozzarella non prende il sale poiché esso viene assorbito all' interno.