

Organizzati per distribuire freschezza

Produzione artigianale, controlli costanti, tecnologia evoluta e logistica strutturata, sono gli ingredienti che permettono alla Cooperativa La Contadina di conservare e consegnare il sapore e la freschezza della mozzarella di bufala campana.

Nata nel 1950 come azienda dedicata esclusivamente all'allevamento bufalino, la Cooperativa La Contadina è cresciuta negli anni fino ad inaugurare, nel 1988, il nuovo stabilimento produttivo che mantiene però una forte caratterizzazione artigianale. La posizione dell'azienda è strategica, ubicata in località Borgo Appio nel comune di Grazzanise (CE), nel cuore dei pascoli casertani tra le cittadine di Capua, Mandragone e Aversa, luoghi nativi per la mozzarella fin dagli inizi del sec. XVIII d.c.

Il Caseificio La Contadina utilizza una lavorazione artigianale secondo i canoni e la tradizione degli antichi maestri caseari. La filatura è manuale in mastelli di legno con l'utilizzo esclusivo di siero-innesto naturale (il siero ottenuto dalla lavorazione del giorno prima e lasciato maturare per circa 20 ore) come principio acidificante. Tutti i prodotti, siano essi mozzarella, ricotta, provola o caciotta, sono prodotti con latte proveniente dagli allevamenti

dell'azienda o da conferitori selezionati lontani non più di 3 km dallo stabilimento. Il latte che giunge allo stabilimento è lavorato interamente in giornata, permettendo di ottenere prodotti freschissimi. La filiera e la rintracciabilità di prodotto sono controllate totalmente, dalla raccolta al prodotto finito, attraverso un controllo qualità esplicito per mezzo di un laboratorio chimico e microbiologico interno e con l'ausilio di un esperto responsabile costantemente impegnato presso la sede operativa. La rintracciabilità logistica e l'accuratezza e capillarità nazionale ed internazionale delle consegne sono garantite da un adeguato ufficio logistico supportato da moderni sistemi informatici; i trasporti sono affidati a 7 partner

logistici differenti per avere la maggiore copertura territoriale e garantire il più alto livello possibile di servizio e competitività su tutto il territorio nazionale e internazionale.

Fiore all'occhiello del caseificio è la nota Mozzarella di Bufala Campana, prodotta con il latte intero 100% di bufala, da capi allevati a stabulazione semilibera e alimentati con erbe di pascolo, mais, mangime, fieno di erba medica, crusca e paglia. Il latte viene pastorizzato e acidificato con siero-innesto naturale (la cizza, ossia il siero della lavorazione del giorno prima lasciato acidificare spontaneamente a temperatura ambiente). La coagulazione viene effettuata aggiungendo al latte il caglio di vitello liquido; si ottiene così la cagliata, che viene messa a spurgare e a maturare. Segue la filatura, la fase più delicata e complessa della lavorazione: la pasta matura viene tagliata in fette sottili e posta in un recipiente di

legno, dove fonde per l'aggiunta di acqua bollente; la pasta fusa viene sollevata e tirata fino a ottenere un impasto lucido e omogeneo, di consistenza filiforme. Una volta data la forma, operazione che viene effettuata manualmente da due operatori in cui uno stacca ("mozza") con il pollice e l'indice delle due mani dei pezzi di pasta filata da una massa globosa di circa 3-4 kg sostenuta da un altro operatore. Il prodotto appena formato viene lasciato cadere in acqua fredda per pochi minuti, quindi sottoposto a salatura per immersione.



Prima di essere confezionata, la mozzarella viene immersa nel liquido di governo composto da acqua di filatura, sale e siero acido diluito, oppure da acqua salata più acido citrico o lattico. Questo liquido è fondamentale perché conferisce il giusto tono di sale fino al cuore della pasta filata, esaltando il sapore e le qualità della mozzarella ed assicurando una corretta conservazione. Naturalmente, particolare attenzione è rivolta alle bufale, che pascolano in regime di semilibertà e sono sottoposte a rigidi controlli sanitari atti a mantenere l'allevamento indenne da malattie. Attualmente il patrimonio bufalino dell'azienda è costituito da circa 380 capi. Nel corso dei secoli le tecniche di allevamento e di trasformazione si sono molto evolute e oggi l'allevamento delle bufale è un settore in continua crescita ed espansione. Grazie alla tecnologia moderna, alle grandi opere di bonifica e alla trasformazione del territorio, si è sviluppata un'industria zootecnica adeguata ai tempi. Gli animali sono tenuti in una forma di allevamento stabulato dove, al posto delle paludi si trovano paddocks con laghetti artificiali e tettoie per proteggere il bestiame dalla calura estiva.

Per il Caseificio La Contadina la qualità è da sempre il principio ispiratore, che non rimane sulla carta, ma si concretizza in un'accurata selezione delle materie prime e nell'attenzione rivolta ad ogni momento della produzione, strizzando l'occhio alle soluzioni tecnologiche in continua evoluzione. Questi, insieme alla passione e all'entusiasmo di chi ama il proprio mestiere, sono gli ingredienti che vengono aggiunti al latte per ottenere un prodotto genuino. La filosofia aziendale è quella di saper coniugare la produzione di elevati quantitativi di prodotto con una lavorazione totalmente artigianale, garantendo elevati standard qualitativi. Il cliente così ha sempre la certezza di poter consumare il meglio della produzione campana, creato con ingredienti scelti da chi in questa terra è nato, vive ed opera con autentica passione.

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Sull'etimologia della parola mozzarella, non ci sono dubbi; il nome deriva da "mozzatura", operazione manuale che serve a dare la forma al prodotto, mozzando la pasta con le mani.

Le caratteristiche peculiari della Mozzarella di Bufala Campana sono: forma globosa, struttura a foglie sottili sovrapposte, che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo, colore bianco porcellanato, superficie liscia e lucente, crosta sottilissima; al taglio lascia scolare un po' di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici ed il sapore inconfondibile; la consistenza è più elastica nelle primarie 8/10 ore dopo la produzione. La consistente presenza di flora lattica e di sostanze proteiche, l'alto contenuto di vitamine e sali minerali, la ricchezza di calcio, fanno della mozzarella di Bufala Campana un ottimo prodotto anche dal punto di vista nutrizionale.

Caseificio Coop. "La Contadina" o r.l.

Via Andreozzi snc - Loc. Borgo Appio - Grazzanise (CE)