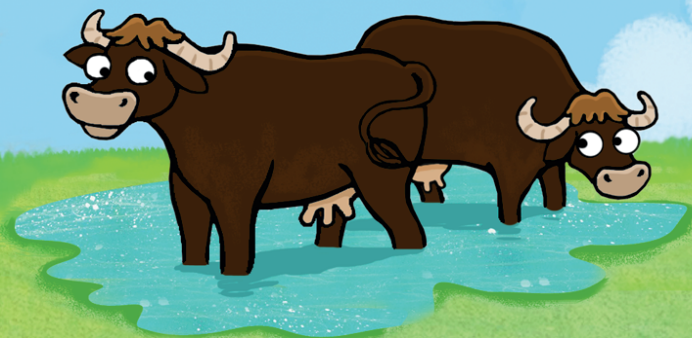


Lina, un'allegria bufalina, ci racconta  
come vivono le bufale e come, dal loro  
prezioso latte, nasce una prelibatezza:  
la Mozzarella di Bufala Campana

# Lina LA BUFALINA



leggi

gioca

colora



## *indice*

|               |                  |
|---------------|------------------|
| <i>leggi</i>  | <i>a pag. 2</i>  |
| <i>gioca</i>  | <i>a pag. 7</i>  |
| <i>colora</i> | <i>a pag. 16</i> |

Testo, illustrazioni e progetto grafico di Luca Clancio

Aprile 2018

©Luca Clancio / Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana

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

È vietata la riproduzione totale o parziale di questo libro con qualsiasi mezzo, senza il permesso scritto dei titolari del copyright.

# *Lina* *LA BUFALINA*



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Salve amici, mi chiamo **Lina**  
e sono una giovane bufala!  
No, non una mucca. Ho detto **BU-FA-LA!**  
Non ne avete mai vista una?!  
Allora vi devo raccontare un po' di cose...



Noi bufale siamo animali calmi e pazienti,  
anche se dall'aspetto non si direbbe!  
Siamo forti fisicamente e resistiamo anche  
a temperature molto calde.

*AL MASSIMO CI RINFRESCIAMO  
IN QUALCHE STAGNO!*



Come le mucche viviamo nella stalla  
e amiamo tanto il fieno;  
ma diversamente da loro possiamo  
partorire solo un figlio per volta.

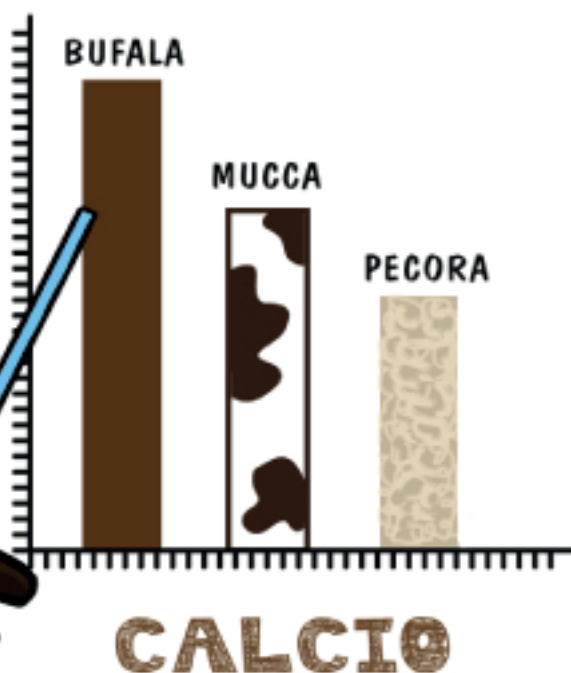
*SOLO IN CASI RARI NASCONO  
DUE GEMELLI!*



Questa costruzione a forma circolare è una  
“**Bufalara**”; in questo luogo tanti anni fa  
si lavorava il latte, per ricavarne  
ricotte, burro e naturalmente  
mozzarelle.



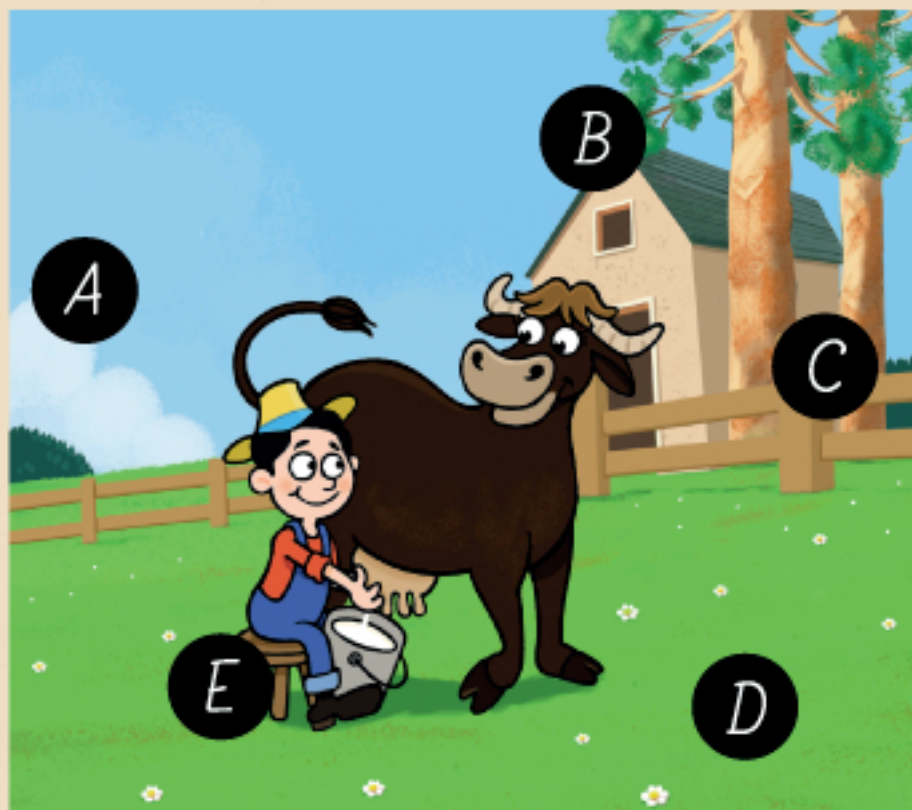
Il latte di bufala ha una composizione diversa da quello di mucca o di pecora: è più ricco di proteine, grassi e soprattutto **calcio**!



Delle sei possibili ombre che vedi, solo una è quella giusta di Lina. Riesci a capire quale?  
Trovi la soluzione a pag. 9



## *i pezzi mancanti*



In questa illustrazione mancano alcuni pezzi. Prova a completarla con quelli che sono a lato. Ricorda: ad ogni lettera corrisponde solo un numero. Verifica la soluzione a pag. 9

# le differenze

Le due immagini a lato sembrano identiche ma, osservandole bene, differiscono in 5 piccoli particolari. Riesci a trovarli?



## ***Soluzioni dei giochi***

L'ombra giusta è la D

I pezzi mancanti sono A5 B3 C1 D2 E4

Le 5 differenze sono: i capelli del casaro,  
manca una mozzarella nella vasca,  
le scarpe del bimbo, manca il burro,  
colore del formaggio.

In passato la **mungitura** si faceva a mano  
e ci voleva un bel po' di tempo per  
svuotare le nostre mammelle.



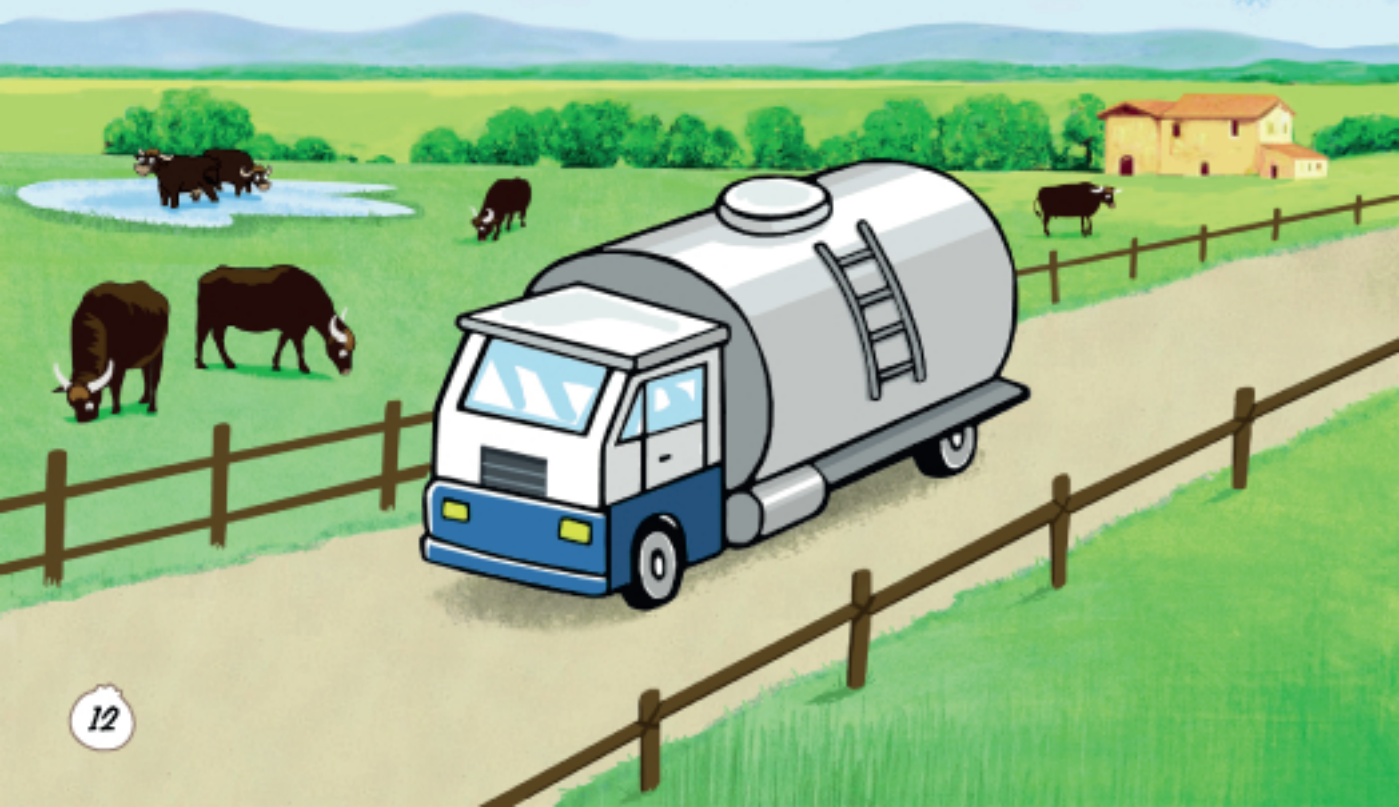
Oggi ci sono moderne mungitrici che aspirano il latte, agevolando il lavoro degli allevatori.

*ECCO... OTTO LITRI  
È QUESTA IN MEDIA LA QUANTITÀ  
DI LATTE CHE PRODUCO  
OGNI GIORNO!*



Il nostro latte, prodotto nelle aziende agricole,  
viene trasportato in tempi brevissimi  
negli stabilimenti di produzione.

Qui viene sottoposto a tutti i controlli igienico-sanitari  
prima di dare inizio alla lavorazione della mozzarella  
di bufala campana DOP.



Al latte viene aggiunta una piccola quantità di **caglio**.  
Si ottiene così una massa di pasta che viene lavorata  
artigianalmente. Qui avviene un piccolo "miracolo": la  
pasta solida comincia a filare con l'aggiunta di acqua  
molto calda.



Proprio con le mani questa pasta viene "**mozzata**" in tanti pezzi dalla tipica forma todeggiante: le MOZZARELLE. La parola "mozzarella" quindi, deriva dal verbo "mozzare" che significa "tagliare"!



La maggior parte del lavoro nei Caseifici viene effettuata manualmente dal Casaro e dai suoi collaboratori.

Una parte di produzione avviene con l'ausilio di macchine "formatrici", che producono **bocconcini, ciliegine e perline...**

Una forma particolare e affascinante è la **Treccia di Bufala Campana DOP**, che può pesare fino a 3 Kg!



colora



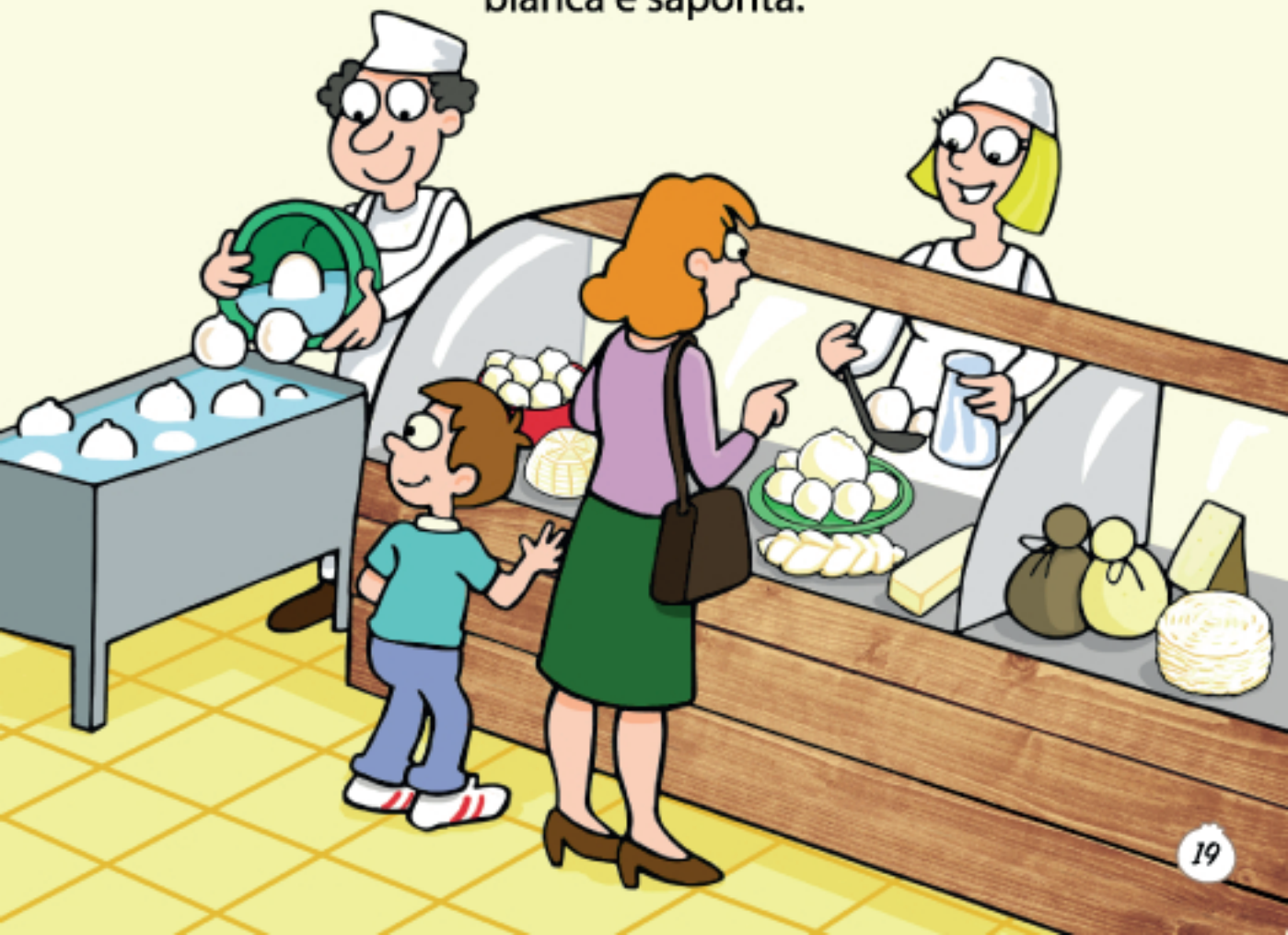


La mozzarella di bufala campana DOP, così prodotta, viene prima lasciata in vasche contenenti acqua fredda, per garantire un primo rassodamento; poi passa in altre vasche dove c'è anche il **sale**, che serve a dare alla mozzarella il giusto grado di sapidità.



*QUESTO LIQUIDO È IL  
LATTICELLO E VIENE SPEDITO  
AL CASEIFICIO INSIEME  
ALLE MOZZARELLE.*

Alla fine la mozzarella di bufala campana DOP arriva nei caseifici e nei supermercati, dove fa bella mostra di sé, bianca e saporita.



Trecce, perline, ciliegine, bocconcini,  
nodini, ricotta... c'è solo l'imbarazzo della scelta!

CHE DICI,  
PRENDIAMO LA  
MOZZARELLA  
DI BUFALA  
CAMPANA?

MAMMA,  
IO VOGLIO ANCHE  
UN PO' DI RICOTTA  
DI BUFALA CAMPANA



E finalmente questa prelibatezza...  
arriva sulla vostra tavola!



*Buon Appetito*

CILIEGINE



TRECCIA



BOCCONCINI



PERLINE



NODINI



MOZZARELLA



TRECCINE

