



**CASEIFICIO AVERSAANO**

[www.caseificioaversano.com](http://www.caseificioaversano.com)



**CASEIFICIO AVERSANO**

[www.caseificioaversano.com](http://www.caseificioaversano.com)



*Il gusto autentico  
della tradizione Campana*



*Tradizione e sapori genuini*



## La nostra storia

La storia del Caseificio Aversano inizia in una ridente località “Palma Campania” alle falde del Vesuvio, qui dove la Famiglia Sorrentino, semplici commercianti di prodotti caseari, hanno trasformato nel corso del tempo la propria attività dedicandosi con passione e competenza all’arte casearia. Grazie ai sacrifici fatti e alla continua richiesta dei prodotti, nel 1991 viene fondato il marchio “Caseificio Aversano” terminologia utilizzata per identificare un tipico prodotto campano “**La Mozzarella Aversana**” che mamma Michela produceva accuratamente insieme ad altri prodotti genuini come la ricotta, i bocconcini, la burrata, la treccia e tanti altri prodotti ottenuti sempre dal latte delle proprie mucche.

Con l’ingresso in società dei due figli Camillo e Aniello Sorrentino (la seconda generazione) il Caseificio Aversano si rinnova integrando moderne soluzioni tecnologiche ma conservando la sua “vocazione al genuino” così mantenendo il giusto equilibrio fra tradizione e innovazione. Oggi da oltre 25 anni si produce una vasta gamma di formaggi di elevata qualità con l’impiego esclusivo di ingredienti naturali, latte da stalle selezionate, metodi di lavorazione e cure artigianali, nessun utilizzo di conservanti o additivi.

La continua evoluzione e ricerca ha portato alla creazione di nuove linee di prodotti freschi e di breve stagionatura, come: lo spalmabile, il fior di latte nobile, la stracciatella, le burrate, il caciocavallo di grotta (stagionato nelle grotte di tufo), il cacionobile, i fiaschetti e tanto altro.





## La produzione

Tutti i formaggi del Caseificio Aversano nascono dall'esperienza di un gruppo di lavoro affiatato che custodisce i metodi tradizionali perfezionandoli costantemente con le moderne tecniche casearie. L'obiettivo aziendale è ottenere e mantenere la propria capacità di soddisfare il Consumatore più esigente. Il Caseificio Aversano, con il supporto e l'esperienza della famiglia, ha dato vita a tre punti vendita a conduzione familiare, dove il cliente può trovare non solo i nostri prodotti di alta qualità ma anche altri prodotti che rispettano i nostri standard di qualità sia per le tecniche di produzione artigianali, sia per la genuinità delle materie prime.



## Progetto "Nobilat"

Nel 2011 il Caseificio Aversano insieme ad un gruppo di allevatori di Castelpagano - Alto Sannio - partecipano al "Nobilat" un progetto che mira a garantire al consumatore un latte e un formaggio che abbiano un gusto, un sapore, un valore nutrizionale il più alto possibile. La strategia in atto prevede la messa a punto di indici di qualità in grado di meglio definire il valore di un latte: il rapporto omega 6/omega 3, il grado di protezione antiossidante e la complessità aromatica. Di qui il tentativo di definire i parametri della qualità, di misurarne i valori e di proporre al settore un nuovo modello di lettura e di valorizzazione del latte: il **Latte Nobile**.



**MOZZARELLA  
DI LATTE  
DI BUFALA**



Il termine “mozzarella” deriva dal verbo “mozzare”, ovvero, l’operazione praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel maneggiare con le mani e con moto caratteristico il pezzo di cagliata filata e di staccare subito dopo con gli indici ed i pollici le singole mozzarelle nella loro forma più tipica: tondeggiate.

Con l’unificazione d’Italia vide la luce ad Aversa, la “Taverna”: un vero e proprio mercato all’ingrosso delle mozzarelle e dei derivati caseari prodotti dallo stesso latte tra cui è bene citare la ricotta, che, quotidianamente, stabiliva le quotazioni in relazione alla produzione e alla richiesta.

L’allevamento della bufala in questi ultimi anni ha subito notevoli trasformazioni di tipo strutturale che hanno portato ad una maggiore razionalizzazione delle tecniche. Si è passati, infatti, da un allevamento di tipo estensivo ad uno di tipo confinato che, pur limitando lo spazio a disposizione delle bufale, è in grado di soddisfare meglio i fabbisogni nelle diverse fasi produttive. La mozzarella di latte di bufala fa parte di quei formaggi freschi a pasta filata prodotta esclusivamente con latte di bufala proveniente dalla zona di origine e realizzata con un processo tecnologico rispondente al disciplinare di produzione.



*conservazione a 4° C | 10° C*

*consumare a 15° C | 18° C*





**BOCCONCINI  
DI LATTE  
DI BUFALA**

Nella stragrande maggioranza dei caseifici una parte non trascurabile della fase di formatura è effettuata dal casaro e dai suoi collaboratori manualmente, la restante parte è effettuata con l'ausilio di macchine operatrici dette formatrici che producono pezzature a peso predeterminato.

La mozzarella di latte di bufala così prodotta viene da prima lasciata in vasche contenenti acqua fredda per garantire un primo importante rassodamento, che si completa in altre vasche contenenti anche soluzione saline che conferiscono al prodotto il giusto grado finale di sapidità. Oltre alla forma tondeggiante di dimensioni medio grandi si producono anche perline, ciliegine e bocconcini che partono dai 20 grammi.



*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 15° C | 18° C*

TRECCIA  
DI LATTE  
DI BUFALA



Lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella porta alla realizzazione della Treccia di latte di bufala.

Si tratta di un formaggio da tavola a pasta filata prodotto con latte di bufala intero. La treccia di mozzarella è un prodotto lavorato esclusivamente a mano, data la sua complessità di formatura, e viene effettuata intrecciando abilmente un segmento allungato di pasta filata fino ad ottenere la forma finale. Di colore bianco perlaceo ha una superficie liscia e lucente ed una crosta sottilissima.

La sua forma tondeggiante ha una struttura interna a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo. La pasta interna è compatta e al taglio lascia fuoriuscire un pò di siero dal gradevole profumo di latte.

*conservazione a 4° C | 10° C*

*consumare a 15° C | 18° C*

**MOZZARELLA DI  
LATTE VACCINO**

La mozzarella di latte vaccino rappresenta il formaggio fresco più amato dagli italiani. Gustosa, nutriente, e versatile questo particolare formaggio a pasta filata accontenta davvero tutti i palati. Si può gustare da sola, come ingrediente per accompagnare le insalate, sulla pizza oppure nella pasta. Anche le sue forme variano molto: c'è la classica mozzarella, il bocconcino che ha una pezzatura più piccola, la treccia etc. E poi infine c'è la fondamentale differenza tra latte di bufala e latte vaccino. La mozzarella di mucca contiene meno grassi rispetto a quella di bufala quindi più leggera.



*conservazione a 4° C | 10° C*

*consumare a 15° C | 18° C*



TRECCIA DI  
LATTE VACCINO



*conservazione a 4° C / 10° C*

*consumare a 15° C / 18° C*



**PROVOLA  
AFFUMICATA  
DI BUFALA**

La provola affumicata è una specialità prodotta in tutta la regione Campania, e in particolare nelle aree della valle del Volturno, Penisola Sorrentina, Vallo di Diano, Irpinia, Sannio, Matese. Si tratta di un formaggio che condivide con la mozzarella l'antichità dell'origine e delle tecniche di produzione che sono, tra l'altro, molto simili. Anche la provola è ottenuta dalla trasformazione di latte crudo di bufala e l'origine del suo nome deriva, per l'appunto, dal fatto che era la "prova" cioè il campione che veniva immerso nell'acqua bollente per stabilire se la cagliata era pronta per la filatura. A differenza della mozzarella, non deve necessariamente essere consumata fresca, ma può essere conservata per un tempo maggiore. La provola, al termine della lavorazione, che prevede una fase di filatura più lunga rispetto a quella della mozzarella, per ottenere una pasta più consistente, viene posta in un ambiente chiuso a contatto con fumo derivante da paglia umida bruciata per alcuni minuti, cosicché acquisisce un sapore, un colore e un aroma tipico del fumo.



*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 13° C | 16° C*

**RICOTTA  
DI SIERO**

Il termine ricotta deriva da latino recoctus, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, motivo per il quale la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio, perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata. È un prodotto antichissimo e diffuso in tutta la regione, che va consumato freschissimo. Si ottiene riscaldando il siero fino a una temperatura di circa 80 gradi, quando affiora una massa fioccosa leggera e bianca, che viene raccolta ancora calda e messa in cestelli di plastica. Si ottiene, così, una forma prismatica, di colore bianco, dalla consistenza delicatissima, che si consuma da sola o come ingrediente indispensabile in moltissimi di piatti tradizionali della Campania, dalla pasta ripiena, ai dolci come la pastiera.

*conservazione a 4° C | 6° C    consumare a 8° C | 10° C*

**RICOTTA  
DI FUSCELLA**

La ricotta di fucella o ricotta di cestino, è una ricotta di vacca, freschissima, molto magra e dal gusto delicato. Il siero viene riscaldato ad una temperatura ottimale, ottenendo una massa fioccosa morbida e bianca. Viene quindi estratta e raccolta ancora calda e messa a sgrondare in cestelli di plastica o di giunco intrecciato, detti appunto fucelle, da qui il nome del prodotto. Ottima da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo, ma può diventare un originale dessert se accompagnata con zucchero, cioccolato, miele o marmellate; sono anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della nostra cucina tradizionale.

*conservazione a 4° C | 6° C    consumare a 8° C | 10° C*



Burrata



La burrata è un formaggio fresco, a pasta filata, prodotto con latte di mucca, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa. La sua caratteristica è l'involucro esterno composto da un foglio di pasta di mozzarella, mentre l'interno è cremoso formato da burro di siero, la cosiddetta stracciatella.

È una sfera di diametro variabile dai 7 ai 10 centimetri nei casi della burratina monoporzione oppure nella pezzatura tipica dai 15 ai 20 centimetri, con una superficie liscia di colore bianco lucente; il suo sapore è dolce e burroso. il suo peso varia dai 300 gr ai 500 gr.

*conservazione a 4° C / 10° C*

*consumare a 15° C / 18° C*



**STRACCIATELLA  
DI BUFALA**

Una crema di siero (panna) con pezzi di pasta filata che vengono stracciati a mano, si usa come ripieno nelle Burrate ma viene venduta anche sfusa. Squisita nella sua semplicità, la stracciatella è una vera esplosione di sapore di latte. Regala il massimo di se stessa se gustata da sola in purezza o accompagnata a verdure fresche magari con un filo di olio extravergine. Deliziosa anche per arricchire schiacciate e focacce, ripieni di pasta, crostini. Comunque la si usi, non deve essere mai cotta, al massimo può essere aggiunta alla fine anche su un primo piatto caldo al posto del formaggio tradizionale.

*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 15° C | 18° C*



**FILONE**



Il Filone è un formaggio fresco a pasta filata a forma di “panetto”.  
 Colore bianco latte, con assenza di colorazioni anomale gialle, punti neri o altre macchie. Superficie liscia, uniforme, priva di crosta con presenza di una pelle lucida di consistenza tenera. Sapore dolce e delicato, con odore gradevole di fresco latte.

*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 20° C | 25° C*



**FILONE  
AFFUMICATO**



Il Filone affumicato è un formaggio fresco a pasta filata, aromatizzato con affumicatura naturale (paglia).  
 Colore marroncino chiaro, superficie liscia, uniforme, priva di crosta con presenza di una pelle sottile di consistenza tenera.  
 Sapore delicato, con piacevole aroma dell' affumicatura.

*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 20° C | 25° C*



## SCAMORZA BIANCA

La scamorza bianca è un formaggio a pasta filata, come la mozzarella e il provolone, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino o misto, comunque derivante da due mungiture. Il termine 'scamorza' sembra che derivi da 'scamozzare', che significa eliminare una parte; si riferisce al lavoro del casaro, quando con le mani spezza la pasta per dare la forma caratteristica del formaggio, con una strozzatura nella parte superiore. La scamorza viene prodotta con latte fresco, lievemente riscaldato, a cui viene aggiunto il caglio di vitello. In seguito alla coagulazione, la pasta viene trattata con acqua caldissima, che serve per la consistenza filante della scamorza. E' proprio in questa fase che il formaggio assume la sua forma caratteristica, e in seguito viene immersa in una soluzione di acqua e sale per qualche ora, e lasciata maturare per alcuni giorni.



*conservazione a 4° C | 10° C    consumare a 13° C | 16° C*

**SCAMORZA  
AFFUMICATA**



Esistono parecchie variazioni sul tema della scamorza, sia per quel che concerne l'aspetto (il colore della crosta può variare dal paglierino al bruno, la forma più o meno sferoidale può avere una testina appena accennata o molto pronunciata) che per quanto riguarda il sapore (può infatti, essere affumicata o no e farcita con diversi ingredienti). La crosta è liscia, sottile e di color bianco avorio se il prodotto non è affumicato, in questo caso è color giallo tendente all'ocra, mentre la pasta è color paglierino, di consistenza morbida e di sapore spiccatamente aromatico.



*conservazione a 4° C / 10° C    consumare a 13° C / 16° C*

## CACIOCAVALLO BIANCO



Il Caciocavallo è un altro rappresentante delle paste filate. Per quanto poco si sappia delle lontane origini storiche delle paste filate, e del Caciocavallo in particolare, alcuni dati possono essere rintracciati dalla letteratura. Alcuni raccontano che già i Romani producessero un formaggio a pasta filata foggiate a mo di “testa di cavallo” da cui, forse, il nome Caciocavallo. Altri narrano che il nome Caciocavallo deriverebbe da un’antica usanza calabrese di appendere due formaggi (caci) legati tra loro con una fettuccia di rafia, passando la stringa a cavallo delle travi del soffitto della stanza ove era il camino, per asciugarli e affumarli, da cui “Cacio a Cavallo”.



*conservazione a 8° C | 14° C    consumare a 20° C | 25° C*

**CACIOCAVALLO  
DI GROTTA**

Il Caciocavallo si presenta con crosta sottile e liscia, il colore varia dal paglierino al giallo dorato e dal giallo dorato intenso fino al marrone chiaro per l'affumicato. Il colore della pasta varia dal bianco al giallo paglierino e al taglio si presenta uniforme e omogenea con leggere occhiature. Il sapore è quello caratteristico del caciocavallo: gustoso, dolce e delicato.

*conservazione a 8° C | 14° C    consumare a 20° C | 25° C*



CACIONOBILE







## CACIONOBILE



Da un grande latte non può che venire un grande formaggio. Il CACIONOBILE è il caciocavallo per eccellenza, buono da gustare fin dai primi 3 mesi di stagionatura, ancor più saporito con 6 mesi di stagionatura, ineguagliabile oltre i 12.

La lavorazione segue in modo rigoroso le tecniche più antiche di realizzazione di formaggi mentre la stagionatura avviene in una grotte naturale del caseificio, secondo il ritmo più giusto. Si presenta con una crosta sottile compatta di colore giallo avorio, una pasta morbida interna di colore paglierino con un odore intenso ed un gusto deciso.

*conservazione a 8° C | 14° C*

*consumare a 20° C | 25° C*

## INDICE

- 15 MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA
- 17 BOCCONCINI DI LATTE DI BUFALA
- 19 TRECCIA DI LATTE DI BUFALA
- 21 MOZZARELLA E BOCCONCINI DI LATTE VACCINO
- 23 TRECCIA DI LATTE VACCINO
- 25 PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA
- 27 RICOTTA DI SIERO
- 29 RICOTTA DI FUSCELLA
- 31 BURRATA
- 33 STRACCIATELLA DI BUFALA
- 35 FILONE BIANCO
- 37 FILONE AFFUMICATO
- 39 SCAMORZA BIANCA
- 41 SCAMORZA AFFUMICATA
- 43 CACIOCAVALLO BIANCO
- 45 CACIOCAVALLO DI GROTTA
- 47 CACIONOBILE
- 49 CACIONOBILE

design  
*sialab.it*

photo  
*giuseppe matarazzo*

© 2016



sede principale

*Palma Campania - Napoli*

*Via S. Nicola, 131*

*081 510 15 84*

punti vendita

*Palma Campania - Napoli*

*Via Nuova Nola*

*081 510 18 69*

*Nola - Napoli*

*Piazza Risorgimento*

*081 823 78 41*





**Caseificio Aversano S.a.s.**  
di Sorrentino Camillo & Aniello  
Via san Nicola, 131 | 80036  
Palma Campania (NA)  
[www. caseificioaversano.com](http://www.caseificioaversano.com)