

La **Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.** da tempo è ai primi posti nella classifica dei "tesori" dell'enogastronomia italiana. Il "Caseificio La Bufalat" produce da anni prelibate Mozzarelle di Bufala Campana ed altri prodotti derivanti dal latte di bufala.

Il Caseificio è a **Matinella di Albanella**, nella fertile Piana del Sele attraversata dall'omonimo fiume, nella parte sud della provincia di Salerno. Albanella dista 12 Km dal sito archeologico di Paestum ed è un comune contiguo al Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, **territorio salubre ed incontaminato**.

L'oasi WWF di Persano, dove dimora la lontra, e l'oasi WWF di Bosco di Camerine distano dal caseificio pochi chilometri. Matinella è una piccola frazione la cui economia si basa sull'allevamento bufalino e sull'agricoltura. Gli abitanti sono laboriosi e molto legati al loro territorio. In un contesto quindi squisitamente rurale trova la sua naturale collocazione il Caseificio La Bufalat.

Il **fondatore e titolare** del "Caseificio La Bufalat" è il Sig. **Pasquale Di Masi** nato a Falagato, un'amena frazione del comune di Altavilla Silentina (SA), dove da sempre vive in una casa immersa nel verde. Figlio di Ernesto, commerciante d'altri tempi, egli ha vissuto sempre a stretto contatto con contadini ed allevatori che hanno influenzato fortemente il suo modo di essere.

Predilige le cose semplici e genuine e si caratterizza per essere al tempo stesso artigiano, com-

merciante ed anche contadino. Ne viene fuori una figura di Imprenditore poliedrica e permeata di un'umanità speciale. Egli opera nel settore lattiero – caseario da cinquanta anni. Già a diciotto anni, quando le bufale nella piana del Sele erano molto di meno rispetto alle attuali, lui ne raccoglieva il prezioso latte per rivenderlo ai Caseifici della zona. In tanti anni di duro lavoro ha avuto modo di acquisire una **competenza** che da sempre usa per produrre nel suo Caseificio prodotti genuini e di elevata qualità.

La bufala allevata in Italia ha ricevuto la denominazione di "Bufala Mediterranea Italiana". Il latte utilizzato dal "Caseificio La Bufalat" proviene tutto da **allevamenti selezionati e controllati**, ubicati in località prossime al Caseificio. Negli allevamenti, ciascuno seguito dal proprio Veterinario, la mandria è alimentata in modo ottimale ed è praticata la cosiddetta "destagionalizzazione" dei parti. Tale tecnica consente di avere maggiore quantità di latte in primavera – estate quando maggiore è la domanda. In base a quanto stabilito dal disciplinare della DOP, la mozzarella deve essere prodotta con il 100% di latte di bufala mediterranea italiana, proveniente da allevamenti ubicati in area DOP, lavorato al massimo entro 60 ore dalla mungitura e con tenore di proteine e grassi al di sopra di valori predefiniti. Il "Caseificio La Bufalat" stipula contratti annuali con gli Allevatori chiedendo ovviamente ad essi non solo il rispetto dei parametri del disciplinare, ma di

migliorarli secondo principi e regole che vogliono il latte stesso sempre **al massimo della qualità**. Il latte, le mozzarelle e l'attività stessa del caseificio vengono sottoposti a **costanti e rigorosi controlli** che vengono effettuati:

- nelle stalle (in autocontrollo e dai Veterinari ASL);
- nel laboratorio di analisi, interno del Caseificio;
- presso un laboratorio di analisi esterno (in base a quanto previsto dal manuale HACCP);
- presso un secondo laboratorio di analisi esterno (espressamente richiesto da un Cliente della GDO);
- dalle competenti Autorità sanitarie e di vigilanza;
- da funzionari del Consorzio per la tutela della MBC;
- dall'Ente di certificazione della DOP.

Si può concludere, quindi, che la mozzarella del "Caseificio La Bufalat" è certamente uno dei prodotti delle eccellenze agroalimentari italiane più controllato in assoluto e questo a tutela della salute di chi la consuma.

Una squadra affiatata di Collaboratori, a partire dalle due del mattino, mette ogni giorno tanta **passione** nel portare avanti il proprio lavoro. I Mastri Casari della Bufalat hanno appreso tutta l'antica arte della lavorazione per cui continuano ad utilizzare una **tecnica rigorosamente artigianale** di produzione per ottenere una mozzarella che risulta essere sempre al massimo della bontà e della freschezza.

Il Caseificio, di recente costruzione, è moderno, ampio, attrezzato e progettato affinché possano essere agevolmente rispettate tutte le fondamentali norme igieniche; esso rientra nel novero dei migliori Caseifici della Piana del Sele in quanto a qualità del prodotto e ad organizzazione dell'Azienda. L'utilizzo di automezzi refrigerati propri e di corrieri terzi garantiscono quotidianamente il **trasporto e la consegna** su tutto il territorio nazionale di mozzarella sempre fresca nel perfetto rispetto della "catena del freddo".

Numerosissimi Consumatori locali nonché Clienti prestigiosi nazionali ed internazionali sono la testimonianza concreta del buon lavoro che la Bufalat svolge con cura da moltissimi anni.















Cardinale 25 g.

Bocconcino 50 g.



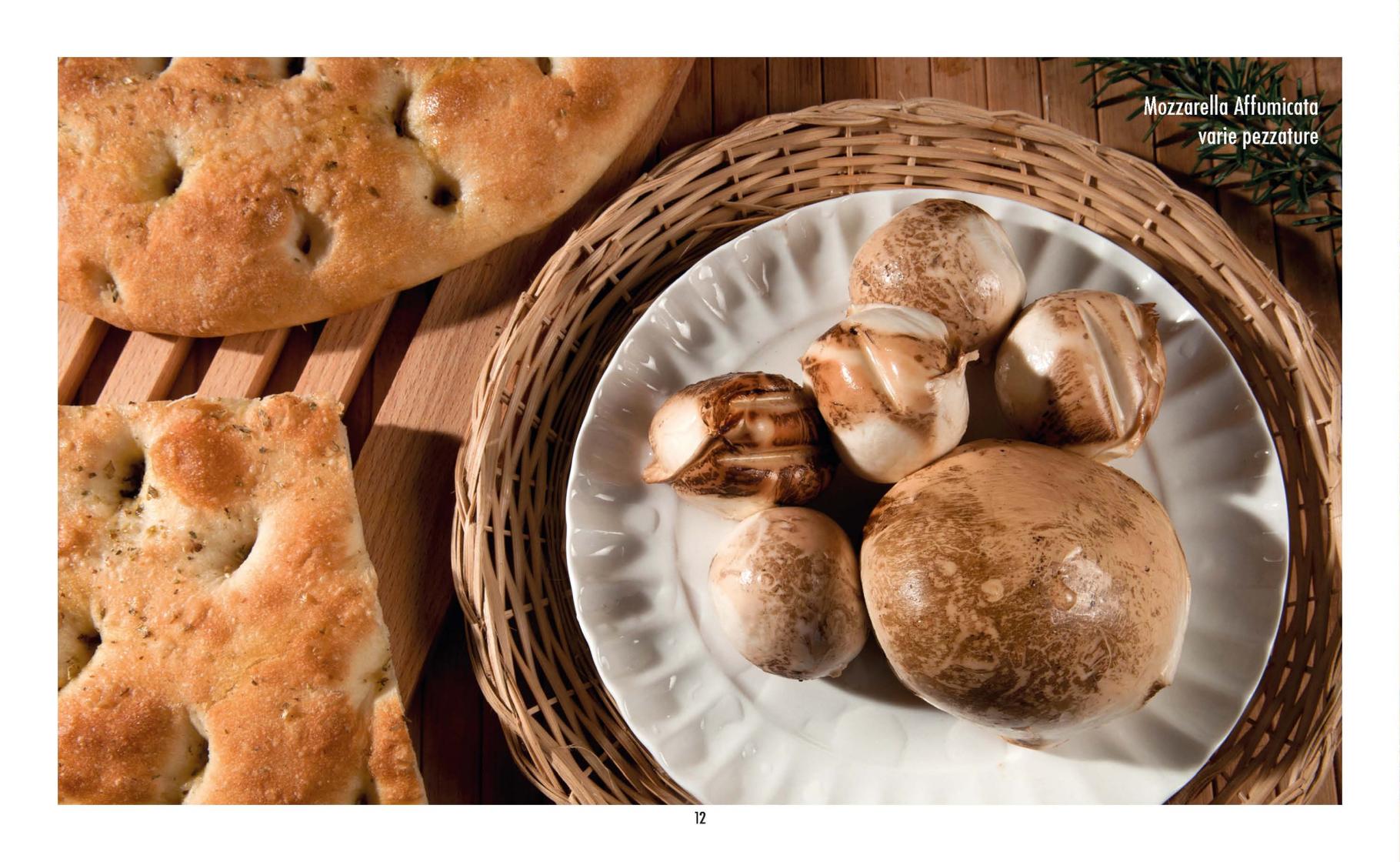
Mozzarella 100,
125, 250 g.



Aversana 500 g.



Treccia 250, 500, 1000, 2000, 3000 g.



Mozzarella Affumicata
varie pezzature



Scamorza Affumicata
500 g. circa

Scamorza 500 g. circa

Ricottina 50 e 100 g.

Ricotta 400 g. circa





Termosaldata "con ciuffo"
250 e 500 g.

Termosaldata "a cuscino" 250 g.



Affumicata annodata a mano
250, 500 e 1000 g.



Annodata a mano
250, 500 e 1000 g.



Ricotta 400 g. circa





Caseificio La Bufalat S.r.l.
via Provinciale s.n.
84044 Matinella di Albanella (Salerno) Italy
Tel. +39 0828 985617 • Fax +39 0828 984803
www.labufalat.it

Caseificio La Bufalat S.r.l.
via Provinciale, s.n. - 84044 Matinella di Albanella (Salerno) Italy
Tel. +39 0828 985617 • Fax +39 0828 984803
www.labufalat.it