

Generalità		Stracciata	
Presentazione	<p>Stracciata Formaggio grasso (detto anche “a doppia panna” per la presenza della panna vaccina in cui è immerso), freschissimo, a pasta semidura, cruda, filata, ottenuto da latte intero e crudo, di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nel territorio delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Salerno e deve il suo nome al modo in cui la sua pasta viene sminuzzata in forma di “straccetti”. Si presenta in forma di piccoli sfilacci di pasta filata, immersi in panna liquida (da cui la caratteristica “a doppia panna” che gli viene commercialmente attribuita). Per la sua caratteristica struttura eterogenea, composta di solido e liquido, non ha forma propria e viene venduto in vaschette singole preconfezionate, o <i>al banco</i>, a peso. Ha colore bianco-panna o giallo paglierino chiarissimo, sapore dolce e delicato, odore/aroma intenso, con riconoscimenti di tipo lattico fresco (panna fresca), struttura che può essere sinteticamente, anche se impropriamente, definita cremosa. E un formaggio “da tavola” generalmente accompagnato a pomodori e insalata fresca. Si abbina a un vino bianco, di medio corpo, morbido, abbastanza caldo, possibilmente frizzante (es. <i>DOC Aversa – Asprinio, spumante, DOC Falanghina del Sannio, spumante</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Avellino, Benevento, Caserta e Salerno : intero territorio delle province	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, integrata da cereali	
Storia	<p>Deve il suo nome al modo in cui la sua pasta viene sminuzzata in forma di “straccetti” di pasta filata, successivamente immersi in panna vaccina liquida</p> <p>È un formaggio molto apprezzato dal consumatore nella zona di produzione. Tradizionalmente compariva sempre nelle feste nuziali e nei ricevimenti dove non mancavano mai pane, prosciutto e <i>Stracciata</i></p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' “<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>”</p>		

Descrizione		Stracciata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Panna vaccina	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	“Straccetti” di pasta filata immersi in panna liquida (confezione in vaschette)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	Ø n.a.	
	Scalzo	n.a.	

	Lunghezza (cm)	n.a.
Peso	Kg	Secondo richiesta del committente (confezioni singole) ≥ 1,000 (confezioni "da banco")
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-panna
	Struttura	<i>Pasta filata</i> : Compatta, Omogenea, Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa <i>Panna</i> : Liquida, Abbastanza densa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Media Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco, panna fresca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Prevalentemente Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Poco omogenea, Cremosa (così definita in modo sintetico, anche se improprio)
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio Grasso (commercialmente "a doppia panna" - per la presenza della panna in cui è immersa la pasta filata)

Utilizzo		Stracciata
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola", generalmente accompagnato a pomodori e insalata fresca
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, morbidi, di medio corpo, moderatamente caldi, possibilmente frizzanti (es. <i>DOC Aversa – Asprinio, spumante, DOC Falanghina del Sannio, spumante</i>)

Produzione		Stracciata			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Panna vaccina	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte, Provenienza	Due munte (serale e mattutina), refrigerato Stalla, o Allevamento semilibero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Sieroinnesto, preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte			

	Preparazione	Il latte delle munte serale e mattutina, viene filtrato "a telo", messo in caldaia, portato a temperatura di coagulazione aggiungendogli il sieroinnesto e il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	n.d.
	Tempo	60 minuti c.a.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Trattamento del coagulo	Rottura coagulo	La cagliata si rompe con un mestolo, in pezzetti abbastanza irregolari (alle dimensioni di circa una <i>noce</i>), si aspetta la separazione del siero e si estrae il coagulo dalla caldaia
	Salatura Maturazione	Il coagulo viene salato immergendolo "in salamoia" per il tempo necessario Poi si rimette in caldaia in cui il siero è stato intanto riscaldato La maturazione del coagulo avviene in circa 2 ore, "sotto siero", per ottenerne la fermentazione "lattica"
	Filatura	La pasta "maturata" viene estratta con un telo, scolata dal siero e versata in una tinozza di legno dove viene tagliata in piccoli pezzi Si aggiunge acqua o siero bollente e si lavora energicamente la pasta con un opportuno attrezzo fino a farla filare
	Formatura	Si formano delle strisce di pasta più o meno omogenee che, una volta lasciate raffreddare, vengono sfilacciate manualmente Gli " <i>straccetti</i> " ottenuti vengono immersi in un recipiente contenente la panna (eventualmente ottenuta con una lavorazione precedente) e lasciati ad amalgamarsi per circa 30 minuti Successivamente straccetti e panna vengono confezionati in vaschette delle dimensioni utili per essere commercializzate
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	Il prodotto viene consumato " <i>di giornata</i> ", o conservato per pochi giorni in cella frigorifera

