

Generalità		Stracciata del Matese	
Presentazione	<p>Stracciata del Matese Formaggio grasso, freschissimo (viene consumato <i>fresco di giornata</i>), a pasta semidura, cruda, filata, ottenuto da latte intero e crudo, di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti del territorio. Il suo nome deriva dal gesto del casaro di <i>stracciare la pasta</i> quando dà la forma al prodotto. Viene prodotto tutto l'anno nel territorio montuoso del Matese casertano, nei comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese (CE). A differenza dalla <i>Stracciata irpina</i>, il formaggio ha una maggiore consistenza (solida e strutturata, anche se caratterizzata da abbondante latticello) e una diversa forma. Si presenta come un "cordone appiattito leggermente arrotolato", con dimensioni variabili, di diametro di 4÷6 cm e peso che di solito non supera 1 Kg. La superficie è coperta da una "pelle" bianca, liscia e lucida, tenera ed elastica; la pasta è di colore bianco-panna, compatta, omogenea, con struttura leggermente fibrosa, tenera e abbastanza elastica, che al taglio secerne liquido; il sapore è dolce e delicato; odore/aroma di intensità bassa e persistenza media, con forte riconoscimenti di lattico fresco (latte fresco). Si consuma in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio. Può essere tagliato a tocchetti ed impiegato nella preparazione di piatti tipici. Si abbina a vini bianchi, morbidi, di medio corpo, moderatamente caldi (es. <i>DOCG Greco di Tufo</i>, <i>DOCG Fiano di Avellino</i>, <i>DOC Falanghina del Sannio</i>,)</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Caserta : aree montane del Massiccio del Matese, nei comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese	
	Tipologie	Conosciuta anche come: " Stracciata ré Matese "	
Allevamento	Tipo	Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo di montagna con erbe fresche e/o affienate locali, integrato da cereali	
Storia	<p>Il suo nome deriva dal gesto del casaro quando <i>straccia</i> la pasta per dare forma al prodotto In altre zone d'Italia, la Stracciata è un formaggio a pasta filata che viene prodotto dalle rimanenze, in fase di filatura, di altri formaggi come la Mozzarella. Nel Matese, invece, la Stracciata è un formaggio a tutti gli effetti tanto che, per essere una pasta filata fresca, ha dimensioni considerevoli e un peso che può raggiungere 1 Kg Conosciuto, ma poco sviluppato a causa della rapidità con cui inacidisce, questo formaggio è molto apprezzato nell'area di produzione e, per la delicatezza, la dolcezza e la modesta quantità prodotta, è da sempre annoverato fra i "<i>formaggi della domenica</i>" La Stracciata del Matese viene prodotta utilizzando materiali, attrezzature e locali di tipo tradizionale, ma rispondenti alle normative di legge: laboratori artigianali, contenitori e piani d'appoggio in acciaio, <i>caldare</i> in acciaio inox o rame stagnato, attrezzi di lavorazione in legno, cucchiai di legno in legno di faggio (<i>remenatora</i>) per rimescolare la pasta, tinozza di legno di ciliegio. 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. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Stracciata del Matese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
Stagionatura	Freschissimo		

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Più o meno cilindrico ("cordone appiattito", leggermente arrotolato su se stesso)
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	ø 4÷6
	Scalzo	n.a.
	Lunghezza (cm)	variabile
Peso	Kg	≤ 1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Pulito, Liscio, Lucido
	Colore	Bianco
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-panna
	Struttura	Compatta, Omogenea, Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa, al taglio secerne gocce di liquido
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa Media
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco, panna fresca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Delicato, Tendenzialmente Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, Umido, Abbastanza Morbido, Abbastanza Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Stracciata del Matese			
Utilizzo	In tavola	Si consuma in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio			
	In cucina	Può essere tagliato a tocchetti ed impiegato nella preparazione di piatti tipici			
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, morbidi, di medio corpo, moderatamente caldi (es. <i>DOCG Greco di Tufo</i> , <i>DOCG Fiano di Avellino</i> , <i>DOC Falanghina del Sannio</i> ,)			

Produzione		Stracciata del Matese			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
n° Munte, Provenienza		Due munte (serale e mattutina), refrigerato			

		Da Allevamento semilibero
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Siero innesto 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, preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte, e il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	43 °C
	Tempo	35 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Trattamento coagulo÷	Rottura coagulo	Rottura fino a granuli di dimensioni <i>noce</i> , con la <i>remenatora</i> (un bastone di legno di faggio, di 90÷100 cm, a forma di spatola allungata)
	Maturazione della cagliata	La maturazione del coagulo inizia aggiungendo siero bollente in caldaia e prosegue lasciando riposare per 2÷4 ore la massa per ottenerne la fermentazione "lattica". La maturazione si considera completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata (si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che, messa nell'acqua bollente, se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione)
	Filatura	La pasta viene estratta con un telo, scolata dal siero e versata in una tinozza di legno di ciliegio dove viene tagliata in piccoli pezzi Gli si aggiunge acqua bollente e la si lavora con la <i>remenatora</i> , con movimenti energici, fino a completa filatura, formando un cordone di pasta liscia, senza pieghe, sfilature o vuoti all'interno
	Formatura	Il cordone viene " <i>stracciato</i> " in lunghi pezzi che vengono lavorati a mano, nell'acqua bollente, per modellarli nella forma finale " <i>appiattita e leggermente arrotolata su se stessa</i> " Ogni pezzo viene immerso in acqua di raffreddamento per fissarne la forma
Trattamenti forma	Salatura	Le forme ottenute vengono quindi salate per immersione "in salamoia" per un tempo variabile secondo il loro peso
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	Il prodotto viene consumato " <i>di giornata</i> ", o conservato per pochi giorni in cella frigorifera