

Generalità		Manteca
Presentazione	<p><b>Manteca</b> Preparazione casearia magra, freschissima, molle e spalmabile, prodotta da siero di latte intero e crudo di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti nelle zone interne della provincia di Avellino, tradizionalmente legate alla transumanza. È un latticino di antichissima produzione, molto simile alla ricotta di cui segue la tecnologia di base. Per la struttura che lo caratterizza, non ha forma propria ma assume quella del contenitore in cui viene messo (la più frequente è quella tronco-conica, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente per la ricotta), con dimensioni e peso variabili. Il prodotto è privo di crosta; la pasta, molle e cremosa, è di colore bianco o avorio; il sapore è dolce e delicato; l'odore/aroma è di tipo lattico fresco (burro), con intensità e persistenza basse. È un prodotto utilizzato "da tavola", ottimo come antipasto spalmato su fette di pane casereccio con un filo di olio EVO e una macinata di pepe. Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, maturi, di buona struttura, freschi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di <b>Avellino</b> : nelle zone interne, tradizionalmente legate alla transumanza
	Tipologie	Prodotti simili: " <b>Ricotta</b> "
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali
Storia	<p>È un latticino molto simile alla <i>ricotta</i>, prodotto con tecniche tradizionali antichissime</p> <p>I materiali utilizzati per la produzione sono ancora oggi abbastanza tradizionali: <i>caccavo</i> in acciaio o rame stagnato, cestelli in legno o fuscelle di plastica alimentare, <i>ruotolo</i> di legno, telo di cotone</p> <p>Il prodotto è 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		Manteca
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Non ha forma propria ma assume quella del contenitore in cui viene messo (la più frequente è quella tronco-conica, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente per la ricotta)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili
	Scalzo Lunghezza (cm)	Obliquo variabile

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5÷1,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	n.a.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco÷Avorio
	<b>Struttura</b>	Morbida, Umida, Granulosa, Cremosa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (burro fresco)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenera, Umida, Spalmabile, Leggermente Adesiva, Abbastanza solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Manteca</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Prodotto utilizzato "da tavola", ottimo come antipasto spalmato su fette di pane casereccio con un filo di olio EVO e una macinata di pepe
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, maturi, di buona struttura, freschi

<b>Produzione</b>		<b>Manteca</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima: • Siero di latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		100	-	-	-
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	n.d. Stalla, o Allevamento semilibero			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.d.			
<b>Preparazione del siero</b>	Il siero utilizzato è quello risultante al termine della lavorazione del latte bovino destinato alla produzione formaggi a pasta filata (caciocavallo o scamorza): riscaldamento del latte a 40 °C, coagulazione con caglio di agnello in circa 30 minuti, rottura della cagliata a dimensione di una <i>nocciola</i> , formazione del coagulo, maturazione della cagliata e separazione del siero				

<b>Produzione</b>	<b>Tipologia di coagulazione</b>	Acido-Termica
		<p>Il siero residuo della lavorazione della cagliata viene scaldato a una temperatura di 85÷90 °C, si aggiunge siero acido in caldaie si attende il termine della flocculazione delle sieroproteine</p> <p>La <i>ricotta</i> così formata viene raccolta in teli di cotone che si lasciano sgrondare fino al giorno successivo (la <i>manteca</i>)</p> <p>Il mattino seguente, la manteca viene sbriciolata manualmente, in un secchio di legno o di metallo stagnato, aggiungendo piccole quantità di acqua</p> <p>Quando il prodotto avrà raggiunto l'aspetto di una "purea" si versa, con forza, abbondante acqua ottenendo così l'espulsione del grasso dalla massa, grasso che galleggerà sulla superficie del contenitore e verrà immediatamente raccolto e successivamente coagulato con acqua fredda e lavorato per produrre il <i>burro di siero</i></p>
<b>Trattamenti della forma</b>	<b>Formatura</b>	Dalla massa semiliquida, utilizzando panni di cotone come filtro, si elimina il <i>latticello</i> e la parte solida rimanente viene disposta nelle fuscelle per consentirne lo spurgo
	<b>Salatura</b>	n.a.
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C-UR%</b>	<p>Il prodotto generalmente non subisce maturazione, né stagionatura</p> <p>Le forme vengono immediatamente destinate alla vendita, o possono essere conservate in cella frigorifera a 2÷4 °C per breve tempo</p>

μτ

