

| Generalità | | Trizza |
|----------------|--|--|
| Presentazione | <p>Trizza "Trizza" (Treccia), formaggio tradizionale a pasta semidura e filata che si ottiene dal latte intero e crudo delle vacche di razza Sardo-Modicana, allevate prevalentemente al pascolo. Partendo da una forma "base" a treccia e seguendo l'estro dei produttori può presentare decori in pasta filata che lo rendono un prodotto molto apprezzato anche artisticamente. Come tutte le paste filate "fresche" si presenta senza crosta, ma con una superficie liscia, elastica e asciutta (<i>"pelle"</i>) di colore bianco; la pasta, anch'essa bianca, è abbastanza asciutta, morbida, elastica, leggermente fibrosa, poco solubile e non adesiva. Deve essere consumato preferibilmente entro 3 giorni dalla produzione per contenere il rapido decadimento delle sue caratteristiche organolettiche soprattutto nelle parti che sono state oggetto delle decorazioni. Il suo utilizzo è prevalentemente "da tavola" dove può esprimere la bravura tecnica e artistica dei casari, ma trova utilizzo anche in cucina nelle preparazioni con cottura in forno in cui è indicato un formaggio con buona propensione a fondere. Specialmente utilizzato come appetizer si accompagna prevalentemente a vini bianchi del territorio, o comunque leggermente caldi e aromatici, con discreto corpo.</p> | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Sardegna | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Sardegna |
| | Province-Zona | Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : tutto il territorio della Regione Sardegna. Rinomata la produzione nella Comunità Montana del Montiferru (subregione della Sardegna centro-occidentale, in provincia di Oristano) |
| | Tipologie | È chiamato anche col nome di: Treccia |
| Allevamento | Tipo | Allevamento allo stato brado Vacche di razza Sardo-Modicana, o Bruno-Sarda, rustiche, allevate tutto l'anno allo stato brado. |
| | Alimentazione | Pascolo estensivo naturale, erba fresca del territorio. |
| Storia | <p>Prodotto con latte di vacca, nel Montiferru, un angolo di Sardegna rara eccezione in questa terra di pecore e di pecorini, è un formaggio a pasta filata, fatto tradizionalmente dalle donne, lavorando il latte appena munto e impastando la cagliata nell'acqua bollente.</p> <p>I monaci medievali con sede in Sardegna, nella prima settimana di Quaresima, potevano mangiare solo uova, pesci, latte e formaggio e questi sette giorni venivano chiamati <i>"thirina"</i>. All'epoca in Sardegna si confezionava il formaggio a pasta filata a forma di treccia che veniva chiamata <i>"Thiriccas"</i> o <i>"Thiriccas de casu"</i>. Alcuni studiosi, come Antoninu Rubattu, nel suo <i>"Dizionario Universale della lingua di Sardegna"</i>, fanno derivare il nome dal greco <i>tericòs</i>. Un altro studioso sardo Felice Cherchi Paba, che visse per lungo tempo nel Montiferru, nella sua opera <i>"Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II"</i> sposa la tesi che vuole l'origine etimologica della parola Trizza risalente quella greca <i>"thiriccas"</i> del periodo Sardo-Bizantino (476-1054): <i>"...Si producevano famose Thiriccas, trecce di formaggio il cui etimo è di origine greca e nella chiesa greca detti formaggi venivano consumati in Quaresima ..."</i>. Dello stesso periodo medievale sono le citazioni delle <i>Thiriccas</i>, per indicare le trecce di formaggio a pasta filata, contenute nei <i>Condaghes</i> (documenti amministrativi in uso nella Sardegna bizantina, indicativamente fra l'XI e il XIII secolo). La tradizionalità del prodotto è legata sia al latte utilizzato (che deriva esclusivamente da vacche della razza Sardo-Modicana, acclimatata nel territorio da oltre cento anni, conservata in purezza attraverso tori modicani, con triplice attitudine: prevalentemente da lavoro, da carne - per auto sostentazione della popolazione locale - e, solo in modo accessorio, da latte). Altri elementi di tipicità del prodotto sono costituiti dall'alimentazione delle vacche (prevalentemente allo stato brado, su prati oligofiti naturali), e dal fatto che l'asciugatura del prodotto viene effettuata su panno, graticcio di canna, o su legno e non tramite semplice sineresi come invece generalmente avviene per la comune pasta filata.</p> | |

| Descrizione | | Trizza |
|-----------------|----------------------|----------------|
| Classificazione | Categoria | PAT |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte |
| | Lattifera | Vacca |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Semiduro, Duro |

| | | |
|-------------------------------------|--|--|
| | Tecnologia | Filato |
| | Stagionatura | Fresco |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | Treccia |
| | Facce Dimensioni (cm) | n.d. ø n.d. |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Altezza n.d. |
| Peso | Kg | 1÷2 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Superficie liscia e uniforme. |
| | Colore | Bianco. |
| | Spessore | n.a. |
| | Consistenza | Superficie Morbida, Elastica. |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco |
| | Struttura | Semiduro, Compatto, Elastico. |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Assente n.a. n.a. n.a. |
| | Intensità e Persistenza | Bassa |
| Odore / Aroma | Riconoscimenti | Lattico acido. |
| | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce, Leggermente acidulo. |
| Sensazioni Trigeminali | | |
| Struttura (in bocca) | | Elastico, leggermente fibroso, poco solubile, non adesivo. |
| Grasso (% s.s.) | | n.d.% - Formaggio grasso |

| Utilizzo | | Trizza |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | È una preparazione adatta a cerimonie, dove può esprimere la bravura tecnica e artistica dei casari, o come appetizer. |
| | In cucina | Può essere anche utilizzato in ricette con cottura in forno in cui sia indicato un formaggio con buona propensione a fondere. |
| Abbinamenti | Vino | Vini bianchi del territorio, o comunque leggermente caldi e aromatici, con discreto corpo |
| | Frutta | |
| | Pane | |

| Produzione | | Trizza | | | |
|---|---|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno. | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Pascolo brado | | | |
| | Munte | n.d. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | Talvolta viene impiegato siero-innesto naturale ottenuto per acidificazione spontanea del siero della lavorazione precedente. | | | |
| Coagulazione | Preparazione | Il latte, in caldaia, eventualmente anche con l'aggiunta del siero-innesto, viene portato alla temperatura di coagulazione. | | | |
| | Temperatura | 32 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto. | | | |
| | Tempo | 20÷30 minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello, liquido. | | | |
| Rottura coagulo, eventuale cottura e Acidificazione | Dimensione | <p>La cagliata ottenuta viene rotta con uno spino "a lira" fino a ridurre i granuli di cagliata alle dimensioni assimilabili a quelle di un "cece".</p> <p>La pasta viene estratta dalla caldaia e deposta in contenitori per alimenti nei quali avviene il processo di acidificazione (fermentazione lattica) la cui durata media è di 18÷24 ore.</p> <p>Si passa poi al test di filatura prelevando piccole porzioni di pasta, a brevi intervalli, verificando quando, scaldandola su una fiamma, questa "fila" allungandosi in fibre elastiche.</p> | | | |
| Filatura, Formatura e Trattamenti forma | <p>Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura viene tagliata a fette, messa in un paiolo con acqua bollente e fatta filare per circa 2÷3 minuti con l'aiuto di una spatola.</p> <p>Viene quindi modellata manualmente a forma di "treccia".</p> <p>Le forme così plasmate vengono immerse in salamoia per un periodo di tempo che non supera le 24 ore.</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono lavate e lasciate asciugare su panni, su graticci di canne o su legno per circa 2 giorni.</p> <p>Nel periodo che intercorre fra il lavaggio delle forme e la loro vendita, sulla loro superficie si possono praticare le decorazioni che contraddistinguono il prodotto.</p> | | | | |
| Stagionatura | Tempo minimo | Non è prevista stagionatura e il consumo avviene entro 3 giorni dalla produzione. | | | |
| | °C - UR% | Presso l'azienda zootecnica, in locali adibiti alla maturazione del formaggio, freschi e arieggiati. | | | |
| | Cura forma | | | | |
| Note | | | | | |