



# Prodotti tradizionali

## Stracciata del Matese



### **Sinonimi e/o termini dialettali**

Stracciata ré Matese

### **Territorio interessato alla produzione**

Comuni di San Gregorio Matese, Castello del Matese (CE)

### **Descrizione sintetica prodotto**

Formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca intero di animali allevati nell'area di produzione. è a forma di cordone di dimensioni variabili con diametro dai 4 ai 6 cm ed il peso di solito non supera 1 kg Alla vista si presenta con crosta bianca liscia e lucida, la pasta è omogenea e compatta color bianco latte, il nome deriva dal gesto di stracciare la pasta del casaro che da forma al prodotto Il sapore è piacevole, fortemente di latte dolce e delicato, viene consumato fresco di giornata. Si differenzia dalla Stracciata irpina per la maggiore consistenza (solida e strutturata, quand'anche caratterizzata da abbondante latticello) e per la formatura comunque data al prodotto.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura**

Il latte destinato alla produzione della stracciata proviene dalla mungitura di animali alimentati con pascolo di montagna integrato da cereali e foraggi del posto. Dopo la mungitura che avviene al mattino e alla sera il latte intero viene coagulato, ad una temperatura di 43° con l'aggiunta di caglio di vitello liquido e siero innesto preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte. Dopo circa 35 minuti si procede alla rottura della cagliata con la Remenatora (Bastone di legno di faggio a forma di spatola allungata di circa 90 – 100 cm) fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di noci. Inizia la fase di maturazione della cagliata che si lascia così riposare con l'aggiunta di siero bollente dalle 2 alle 4 ore per permettere che avvenga la fermentazione lattica. La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che messa nell'acqua bollente se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione. La pasta viene quindi scolata dal siero versata nella tinozza dove viene tagliata in piccoli pezzi, si aggiunge acqua bollente e si lavora con la Remenatora al fine di formare, con movimenti energici, un largo cordone di pasta liscia, senza pieghe e sfilature e senza vuoti all'interno. Il cordone viene quindi porzionato stracciandolo in lunghi pezzi che vengono tagliati sono ulteriormente e lavorati a mano nell'acqua bollente per modellarne la forma. Questi successivamente vengono quindi immersi in acqua di raffreddamento e successivamente in salamoia.

### **Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione**

- Laboratori artigianali;
- Contenitori e piani d'appoggio in acciaio;
- Caldare in acciaio inox o rame stagnato;
- Attrezzi di lavorazione in legno
- Cucchiari di legno per rimescolamento della pasta (Remenatora) in legno di faggio,
- Tinozza di legno di ciliegio.

### **Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive**

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona. Questo prodotto, per la delicatezza, la dolcezza e la modesta quantità prodotta è da sempre, nell'area di produzione il formaggio della domenica. Conosciuto ma poco sviluppato a causa della rapidità con cui inacidisce è molto apprezzato nell'area di produzione.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015