



# Prodotti tradizionali

## Manteca



Nella provincia di Avellino e in particolare nella zone interne tradizionalmente legate alla transumanza, viene confezionato un formaggio di antichissima produzione molto simile alla ricotta: la manteca. Ottenuta dalla lavorazione del latte bovino utilizzato per la lavorazione di formaggi a pasta filata, come per esempio il caciocavallo o la scamorza, la manteca si prepara riscaldando il latte bovino a 40 gradi. Il latte, poi, si fa coagulare con caglio di agnello e dopo circa 30 minuti dall'aggiunta del caglio si rompe la cagliata a dimensione di una nocciola, si lascia depositare e si toglie il siero per la produzione della ricotta. Il siero viene poi scaldato a una temperatura di 85-90 gradi, si aggiunge siero acido e, quando si forma la ricotta, si raccoglie e si mette in un panno di cotone a scolare per un giorno e una notte. È questa la manteca. Il mattino seguente, la manteca viene sbriciolata manualmente, in un secchio di legno o di metallo stagnato, aggiungendo piccole quantità di acqua quando avrà l'aspetto di una purea si versa con forza abbondante acqua ottenendo, in questo modo, la separazione del grasso, il burro, dal latticello.

In the province of Avellino and especially in the internal areas that are traditionally linked to transhumance, a very ancient cheese is produced that is very similar to ricotta: the manteca. It is obtained from the same cow milk used to produce cheese a pasta filata, like caciocavallo or scamorza. Manteca is prepared warming the milk to 40C, it is then coagulated with lamb curd and after 30 minutes the curd is broken up in the size if a hazelnut, it deposits on the bottom and the whey is taken out to produce ricotta. The whey is warmed at a temperature if 85-90C, acid whey is added and,

when the ricotta forms, it is collected and left in a cotton cloth to drain for a day and a night. This is the Manteca. The next morning, the Manteca is crumbled by hand, in a wood or metal bucket, adding small quantities of water, when it looks like a mash abundant water is thrown on it to obtain the separation of the fat, the butter, from the buttermilk.

---

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015