

Treccia di Santa Croce di Magliano

Area di produzione

Santa Croce di Magliano (CB).

Caratteristiche del prodotto

Formaggio a pasta filata che, per la particolare lavorazione assume l'aspetto di un nastro intrecciato (decine di elementi) di colore bianco al momento della preparazione, che si trasforma in giallo dopo qualche giorno.

È lunga circa 100 cm e larga circa 20 cm.

Metodiche di lavorazione

Al latte bovino, crudo, viene aggiunto siero "zizza" derivante dalla cagliata del giorno precedente; il tutto viene posto in una caldaia d'acciaio e viene portato ad una temperatura di 35°-40° aggiungendo successivamente caglio nella quantità necessaria.

In 30-35 minuti la cagliata raggiunge la consistenza ottimale per permettere la rottura della stessa con lo spino, quindi si lascia riposare per 5 minuti raccogliendo la pasta con le mani che viene messa in un recipiente d'acciaio più piccolo.

Il siero, portato ad ebollizione, viene messo un po' alla volta sulla pasta raccolta precedentemente fino a ricoprirla interamente. Tale composto viene lasciato riposare per circa 3-4 ore affinché la pasta maturi.

A questo punto la pasta viene tagliata a strisce sottili di circa mezzo centimetro di spessore che vengono messe in una bacinella d'acciaio versandovi sopra, delicatamente, acqua bollente fino a ricoprirla interamente.

Con un cucchiaino di legno si rimesta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta, facendola diventare un unico pezzo.



La treccia di Santa Croce di Magliano

Tenendo sempre la pasta nell'acqua calda, la si lavora formando tanti fili tondi di circa 1 cm di diametro, passandoli poi in acqua fredda e lasciandoli per 10-15 minuti, in modo che gli stessi assumano consistenza.

I fili di pasta vengono poi passati in un altro recipiente con acqua, in precedenza salata, bollita e fatta raffreddare, restandovi per circa 20 minuti.

Successivamente, tolti i fili dall'acqua e posti su di un tavolo ricoperto con una tovaglia di cotone, si procede alla formazione della treccia.

Il prodotto può essere consumato subito oppure dopo 6-7 giorni.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Contenitore di rame stagnato "caccheve", arnesi di legno per rompere la cagliata e lavorare la pasta "menatora" e "menatura", attrezzo per la lavorazione del prodotto "recole", tovaglie di cotone "tumbagne".

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione e la lavorazione del prodotto avviene in ambienti che rispettano le vigenti norme igienico/sanitarie, conservando la presenza del camino con alimentazione rigorosamente a legna.

La treccia, per esprimere il più alto grado di qualità, deve essere avvolta in panni di cotone e girata su ambo i lati per assicurare l'uniformità della colorazione e della consistenza finale.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

Il prodotto costituisce un alimento di alto valore simbolico, nella festività della Madonna dell'Incoronata che ricorre l'ultimo sabato di aprile.

La treccia viene utilizzata ancora oggi, messa a tracolla, come ornamento per i pastori e per gli animali che ricevono la benedizione del Santo Patrono "S. Giacomo", rito finalizzato ad un buon auspicio dell'andamento delle produzioni agricole e zootecniche di cui la treccia ne costituisce il simbolo e la sintesi.

Il rito, brevemente descritto, è decantato, nei primi anni del novecento, in una poesia in dialetto del poeta Don Raffaele Capriglione.

Referenze bibliografiche

- Giovanni De Vita, "Feste popolari a Santa Croce di Magliano", 1990.
- Raffaele Capriglione, "U luteme sabbete d'abbrile - Antologia poetica" (cit. pp. 113-127), (primo 900).

Ricorrenze, sagre, mostre, etc

Ultimo sabato d'aprile.