

Generalità		Treccia		
Presentazione	<b>Treccia</b>	<p>Formaggio grasso, a pasta molle, cruda e filata, freschissimo o fresco, ottenuto da latte di vacche di razze varie, intero, crudo o pastorizzato, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno in tutto il territorio della Regione Campania, nelle tipologie <b>"naturale"</b>, <b>"affumicato"</b>, o <b>"farcito"</b> e viene consumato dopo una maturazione di alcuni giorni. Ha una forma "a treccia", ottenuta da due cordoni di pasta filata intrecciati a mano, con dimensioni variabili (lunghezza fino a 1 metro), peso di 0,35÷5,0 Kg; superficie esterna costituita da una "pelle" sottile, lucida ed elastica. Nella tipologia <b>"naturale"</b> la superficie è di colore bianco-latte omogeneo, esente da chiazze o striature; pasta compatta, tenera, umida, abbastanza elastica, con struttura leggermente fibrosa a foglie sottili, di colore bianco-avorio; sapore abbastanza armonico, leggermente acidulo e tendenzialmente dolce; odore/aroma di intensità bassa e persistenza media, con riconoscimenti di lattico fresco (latte, burro), leggero lattico acido (siero). Nella tipologia <b>"affumicato"</b> le differenze rispetto al tipo "naturale" sono: nel colore della "pelle" che assume colorazioni giallo-bruno dovute all'esposizione al fumo; nell'odore/aroma di intensità e persistenza medie, con riconoscimenti di fumo, lattico fresco (latte, burro), leggero lattico acido (siero). Nella tipologia <b>"farcito"</b>, che quasi sempre è anche affumicato, le differenze rispetto al tipo "naturale" sono: nel colore della "pelle" che può essere bianco o giallo-bruno (se <i>affumicato</i>); nella pasta che è poco compatta per la presenza della farcitura (con prosciutto cotto, olive verdi in salamoia, ...); nel sapore che è abbastanza sapido o salato; nell'odore/aroma che è di intensità e persistenza medio-elevate, con riconoscimenti dei componenti la farcitura e/o di affumicato. Può essere gustato freddo, a fette, con pomodori, insalata o comunque con le verdure in genere. Per apprezzarne appieno le qualità della farcitura si consiglia di consumarlo caldo, scaldato in forno, in microonde oppure in padella. Viene solitamente abbinato a vini bianchi, morbidi, di medio corpo, mediamente caldi e, nel tipo "farcito", a vini rossi di medio corpo, maturi, morbidi, abbastanza caldi e con tannini piuttosto evidenti.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania		
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Campania		
	Province-Zona	Province di <b>Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno</b> : intero territorio regionale		
	Tipologie	<b>Naturale</b>	<b>Affumicato</b>	<b>Farcito</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo semilibero Vacche di razze varie, stanziate nel territorio		
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche e/o affienate con eventuali integrazioni ammesse		
Storia	<p>Il formaggio bovino della tipologia <b>"treccia"</b> viene prodotto in varie parti d'Italia ed appartiene anche alla tradizione storica dell'intera Regione Campania</p> <p>La pasta filata si presta facilmente ad essere modellata prendendo molte forme e addirittura figure, come appunto la treccia, che ricorda la "coda intrecciata" dei capelli di una donna</p> <p>Caratteristico è il prodotto "farcito", composto di un rotolo ottenuto da un lungo strato abbastanza sottile di pasta filata che viene arrotolata ad avvolgere una farcitura di salume (prevalentemente prosciutto cotto), di olive verdi in salamoia, etc, rapidamente saldato in acqua bollente e intrecciato in forma di treccia</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso atti ufficiali e 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		Treccia		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale, Salumi, Olive verdi, ...		
	Lattifera	Vacca		
	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Molle		

	<b>Tecnologia</b>	Filato		
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo, o Fresco		
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso		
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Treccia, costituita da due cordoni di pasta filata, intrecciati a mano		
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. Ø variabile		
	<b>Scalzo</b> <b>Lunghezza (cm)</b>	n.a. variabile		
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,350÷3,000	0,350÷3,000	2,000÷5,000
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle		
	<b>Aspetto</b>	Liscio e Lucido		
	<b>Colore</b>	Bianco	Giallo-bruno	Bianco o Giallo-bruno
	<b>Spessore</b>	Sottilissima		
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza Morbida, Abbastanza Elastica		
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-avorio		
	<b>Struttura</b>	Compatta, Leggermente Dura, Abbastanza Elastica, Leggermente fibrosa ("callosa"), Asciutta, al taglio o ad una leggera pressione può rilasciare piccole gocce di liquido		
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente		
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-bassa Media	Medio-elevata Medio-elevata	Medio-elevata Medio-elevata
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte, burro), Leggero Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)	Fumo, Lattico fresco (latte, burro), Leggero Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)	Fumo (se affumicato), Propri della farcitura, Lattico fresco (latte, burro), Leggero Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza Armonico, tendenzialmente Dolce	leggermente Acidulo e	Abbastanza sapido o Salato, leggermente Acidulo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>	n.a.			
<b>Struttura (in bocca)</b>	Compatto, Abbastanza Morbido, Abbastanza Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile			In generale: Poco Compatto, presenta ben visibili i pezzi degli ingredienti di farcitura; Involucro di pasta: Abbast. Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. - Formaggio Grasso			

<b>Utilizzo</b>		<b>Treccia</b>		
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b> <b>In cucina</b>	Può essere gustato freddo, a fette, con pomodori, insalata o comunque con le verdure in genere. Per apprezzarne appieno le qualità della farcitura si consiglia di consumarlo caldo, scaldato in forno, in microonde oppure in padella		
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi, morbidi, di medio corpo, mediamente caldi		Vini rossi di medio corpo, maturi, morbidi, abbast. caldi, con tannini evidenti

Produzione		Treccia			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno La <i>Treccia Farcita</i> viene prodotta su ordinazione			
Materia prima: • Latte • Sale • Salumi • Olive • ...	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte, Provenienza	Una o più mungiture consecutive, refrigerato a 5-7 °C Stalla o Allevamento semilibero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato o Crudo			
	Aggiunte	Piccola quantità di latte-innesto aziendale, costituito da latte di buona qualità microbiologica e chimica, lasciato acidificare dal giorno precedente			
Preparazione		Il latte in caldaia, filtrato "a telo", viene portato a temperatura di coagulazione e gli si aggiungono il latte-innesto e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	n.d. (solitamente 34-38 °C)			
	Tempo	n.d. (solitamente 20-30 minuti)			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Trattamento coagulo-	Rottura coagulo	Rottura con spino di legno, fino ad avere granuli di dimensioni <i>nocciola</i>			
	Maturazione della cagliata	La maturazione della cagliata avviene in caldaia dopo l'estrazione del siero e si considera completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata (verifica della positività della prova di filatura)			
	Filatura	Il coagulo viene tagliato a fette (a mano o con l'ausilio di una macchina trita-pasta), messo in una tinozza di acciaio inox in cui si aggiunge acqua bollente, poi filato La filatura per produrre la Treccia viene definita " <i>per sollevamento</i> " ed è diversa da quella che si effettua, per esempio, per la mozzarella di bufala (che invece è " <i>rotatoria</i> "): la pasta viene filata semplicemente sollevandola ripetutamente con una pala di legno o di teflon per ottenere un prodotto più asciutto rispetto alla mozzarella			
	Formatura Farcitura	La massa filata viene lavorata a mano per formare tanti piccoli cordoni di peso opportuno, che vengono poi intrecciati secondo la tradizione	La massa filata viene lavorata a mano per formare tanti piccoli strati abbastanza sottili, di dimensione e peso opportuno, con cui comporre altrettanti rotoli Su ogni strato viene appoggiata la farcitura di salume (in prevalenza prosciutto cotto), di olive verdi in salamoia, ... Ogni strato viene rapidamente arrotolato (di circa 5 cm di diametro) e saldato in acqua bollente Poi intrecciato a forma di treccia secondo la tradizione		
	Fissaggio della forma	Le trecce ottenute si immergono in acqua di raffreddamento per consolidarle			
Trattamenti forma	Salatura	La salatura avviene per immersione " <i>in salamoia</i> " per circa mezz'ora o per un tempo variabile secondo il peso delle forme			

	<b>Affumicatura</b>	n.a.	Le forme vengono passate nell'affumicatore "a freddo" (con fumo di trucioli di faggio, a 18 °C)	Qualora richiesto, le forme vengono passate nell'affumicatore "a freddo" (con fumo di trucioli di faggio, a 18 °C)
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	<p>Il prodotto può essere venduto immediatamente, o con maturazione fino a 5 giorni</p> <p>Può essere conservato in cella frigorifera fino a max 20 giorni</p> <p>Solitamente si commercializza in scatola di polistirolo</p>		

μτ


