

Generalità	Treccia di Montella	
Presentazione	<p>Treccia di Montella Formaggio grasso, a pasta semidura, semicotta e filata, freschissimo, ottenuto da latte di vacche di razza "Bruna", intero, crudo, proveniente dagli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno nel territorio dell'<i>Alta valle del Calore</i> (Irpinia), nei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Nusco (AV). Ha una forma caratteristica di tre cordoni intrecciati a mano, con dimensioni variabili e un peso di circa 0,6÷1,0 Kg (treccia), o 0,15 Kg (nodini). Il prodotto viene consumato subito dopo la produzione o con maturazione di poche settimane, con superficie esterna costituita da una "pelle" sottile, lucida ed elastica, di colore bianco-latte omogeneo, esente da chiazze o striature; pasta compatta, abbastanza tenera, elastica, struttura fibrosa a foglie sottili, di colore bianco, che rilascia al taglio o ad una leggera pressione piccole gocce di liquido; sapore abbastanza armonico, leggermente acidulo e tendenzialmente dolce; odore/aroma di intensità bassa e persistenza media, con riconoscimenti di lattico fresco-acidulo ed erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame). Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio. Può essere tagliato a fette, o a tocchetti ed impiegato nella preparazione di piatti tipici. Si abbina a vini bianchi, secchi, di medio corpo, moderatamente caldi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di Avellino : territorio dell' <i>Alta valle del Calore</i> (Irpinia), nei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Nusco
	Tipologie	Treccia, o Nodini
Allevamento	Tipo	Pascolo semilibero Vacche di razza <i>Bruna</i> , stanziate nel territorio
	Alimentazione	Essenze vegetali aziendali fresche e/o affienate con eventuali integrazioni ammesse
Storia	<p>Il formaggio bovino della tipologia "treccia" viene prodotto in varie parti d'Italia ed appartiene anche alla tradizione storica del territorio Irpino dove la <i>Treccia di Montella</i> è famosa per il sapore ed il profumo caratteristici dovuti al latte delle bovine allevate in quest'area.</p> <p>Molti documenti ne attestano l'esistenza nel territorio considerato da molti anni. Dai documenti depositati fra gli atti dell'Ufficio, si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni, così come le pratiche familiari tramandate di padre in figlio sia oralmente che nella pratica. Sono infatti depositate le foto dell'antico <i>Caseificio Granese</i> di Montella, risalenti a metà degli anni '50, ritraenti momenti della lavorazione delle scamorze e delle trecce. Diversi sono i riconoscimenti ottenuti dall'azienda per tali lavorazioni: <i>Medaglia di Fiume</i> all'<i>Esposizione industriale</i> del 1925, <i>Medaglia d'argento</i> della Federazione Fascista di Avellino (1932), <i>Medaglia di Primo Grado</i> alla Mostra internazionale di Atripalda (1925)</p> <p>Negli anni '50 la bravura dei casari di Montella era conosciuta non solo in Italia, ma anche fuori dai confini nazionali. In quegli anni, infatti, alcuni esperti casari di Montella si recarono anche negli Stati Uniti d'America per far conoscere i formaggi a pasta filata ed altri prodotti. Sempre fra gli atti a disposizione dell'Ufficio ci sono la pagina di un giornale americano dell'epoca, in cui si spiega che la pasta filata veniva intrecciata "like child hair's" (come capelli di bambini), ed una foto del settembre 1955 raffigurante un casaro che sta lavorando proprio una Treccia. Alcuni casari, negli stessi anni, parteciparono a mostre ed esposizioni in cui, oltre alle scamorze di Montella, figurava anche la <i>Treccia di Montella</i> che si distingueva sia per la forma, che per la maggiore percentuale di umidità e per la shelf-life più breve.</p> <p>Il prodotto è ampiamente 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' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>	

Descrizione	Treccia di Montella	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura	Crudo

	Cagliata	
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Treccia: costituita da tre cordoni di pasta filata intrecciati a mano; Nodini: piccoli e semplici, formati da un solo cordone di pasta filata annodata
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. variabile
Peso	Kg	0,100÷0,200 (nodini) 0,500÷1,000 (treccia)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscio e Lucido
	Colore	Bianco-latte, tendente all'Avorio
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Abbastanza Morbida, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte
	Struttura	Compatta, Leggermente Dura, Abbastanza Elastica, Leggermente fibrosa ("callosa"), Asciutta, al taglio o ad una leggera pressione rilascia piccole gocce di liquido
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte, burro), Erbaceo (dal foraggio assunto dal bestiame)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Treccia: Abbastanza Armonico, Tendenzialmente Dolce, Leggermente "amaricante" dopo la masticazione Nodino: Armonico, Tendenzialmente Dolce, Acidulo (quasi impercettibile)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, Abbastanza Morbido, Abbastanza Elastico, Leggermente Fibroso, Poco Solubile
Proteine (%)		18-19
Grasso (% tal quale)		25
Grasso (% s.s.)		48-49

Utilizzo		Treccia di Montella
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o accompagnato a verdure fresche, condito con olio EVO e accostato a pane casereccio
	In cucina	Può essere tagliato a fette, o a tocchetti ed impiegato nella preparazione di piatti tipici
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi, secchi, di medio corpo, moderatamente caldi

Produzione		Treccia di Montella			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte, Provenienza	Una o più mungiture consecutive, consegnato al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura, refrigerato a 5÷7 °C Da Allevamento semilibero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Piccola quantità di latte-innesto aziendale (costituito da latte di buona qualità microbiologica e chimica fisica, lasciato acidificare dal giorno precedente)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte in caldaia, filtrato "a telo", viene portato a temperatura di coagulazione e gli si aggiungono il latte-innesto e il caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	36-37 °C			
	Tempo	20÷30 minuti			
Trattamento coagulo÷	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
	Rottura coagulo Cottura	Rottura grossolana, con spino di legno Dopo circa 1 ora dalla prima rottura se ne effettua una seconda, fino ad avere granuli di dimensioni <i>nocciola</i> Successivamente si riscalda tutta la cagliata a bagnomaria, oppure aggiungendo siero o acqua molto calda, per portare la temperatura della miscela a quella di cottura 40 °C (semicottura)			
	Maturazione della cagliata	La maturazione della cagliata può avvenire: – " Sotto siero ": allontanando buona parte del siero; la filatura si dovrà fare entro 3-4 ore dalla coagulazione dopo aver estratto il coagulo dalla caldaia e dopo averlo lasciato sgrondare del siero, oppure – " Fuori siero ": il coagulo viene estratto dalla caldaia, posto su di un tavolo inclinato e fatto sgrondare del siero; in questo caso la maturazione sarà rallentata e la filatura potrà essere effettuata anche il giorno successivo. La maturazione della cagliata si considera completata al raggiungimento del pH ottimale, 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 di Montella è caratteristica: viene definita " <i>per sollevamento</i> " ed è molto 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			
Trattamenti forma	Formatura	La massa filata viene quindi lavorata a mano per formare tanti piccoli cordoni di peso opportuno, che vengono poi intrecciati secondo la tradizione (nel caso della Treccia), o semplicemente annodati (nel caso dei Nodini) Le forme ottenute si immergono in acqua di raffreddamento per consolidarle			
	Salatura	La salatura avviene per immersione " <i>in salamoia</i> " per un tempo variabile secondo il peso delle forme; raramente la treccia può essere salata aggiungendo il sale direttamente in pasta, durante la formatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	Il prodotto può essere venduto immediatamente, o maturato fino a 10÷15 giorni Viene conservato in cella frigorifera e solitamente commercializzato inserito in una busta di materiale plastico per alimenti			