

Generalità		Manteca del Cilento	
Presentazione	<p>Manteca del Cilento Formaggio grasso, fresco, prodotto da latte intero e crudo di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti nel territorio del <i>Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni (SA)</i> e zone limitrofe, con una forma simile a quella del caciocavallo, sferica o allungata, con testina. È composto da un involucro di pasta cruda, semidura e filata che avvolge un cuore di burro (la <i>manteca</i>), grasso, morbido e cremoso. Nel passato, la Manteca era utilizzata proprio per poter conservare più a lungo il burro estratto con la lavorazione manuale della ricotta con acqua fredda. Visto che oggi, con i frigoriferi, non è più necessario ricorrere a questa soluzione la sua produzione è rimasta unicamente per soddisfare la richiesta gastronomica, anche se è diventato un formaggio tradizionale definito "a rischio". Le forme hanno un diametro di 10÷12 cm, un peso di 0,4÷0,5 Kg; l'involucro esterno di pasta filata ha in superficie una "pelle" più o meno morbida ed elastica, di colore bianco che può tendere al paglierino dopo una possibile breve stagionatura ed ha una pasta bianca e fibrosa; il burro (<i>manteca</i>), contenuto nell'involucro, è di colore bianco o giallo chiaro, con struttura morbida, untuosa e cremosa. Il sapore è dolce e delicato; l'odore/aroma è di tipo lattico fresco (burro), con intensità e persistenza basse; la struttura del prodotto risente della diversa consistenza delle due parti, ma si può globalmente descrivere come abbastanza molle, poco elastica, grassa e leggermente adesiva. È un formaggio "da tavola", accompagnato con pane casereccio; è ottimo come antipasto o come secondo piatto, anche associato a insalate di verdure fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe. Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, di buona struttura, freschi, abbastanza caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territorio del <i>Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni</i> e zone limitrofe	
	Tipologie	Prodotti simili: " Burrino "	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali	
Storia	<p>È un formaggio molto simile al <i>burrino</i> e, come quest'ultimo, nasce storicamente dall'esigenza di conservare il più a lungo possibile il burro dalla primavera-estate, periodo in cui veniva prodotto, fino all'autunno quando i pastori transumavano a valle</p> <p>Il nome "<i>manteca</i>" deriva dalla parola spagnola che significa, appunto "<i>burro</i>" e le sue origini sono antichissime</p> <p>I materiali utilizzati per la produzione sono ancora oggi abbastanza tradizionali: <i>caccavo</i> in acciaio o rame stagnato, tino in legno o plastica alimentare, <i>ruotolo</i> di legno, telo di cotone</p> <p>La sua produzione avviene da oltre un secolo in tutta l'area del Cilento, soprattutto nelle aree interne</p> <p>Il prodotto è conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso 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		Manteca del Cilento	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Burro	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato, Farcito	
	Stagionatura	Fresco	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, anche leggermente allungato, con testina
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	Ø 10÷12
	Scalzo	n.a.
	Lunghezza (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,4÷0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle ÷ Buccia (dopo breve stagionatura)
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco÷Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Più o meno Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro (sia la pasta filata che il cuore di burro)
	Struttura	<i>Pasta filata</i> : Abbastanza Morbida, Compatta, Elastica, Fibrosa <i>Burro</i> : Omogenea, Untuosa, Cremosa, Leggermente adesiva
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Risente della diversa consistenza delle due parti, ma si può globalmente descrivere come Abbastanza Morbida, Poco Elastica, Grassa e Leggermente Adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Manteca del Cilento			
Utilizzo	In tavola	É un formaggio “da tavola”, accompagnato con pane casereccio Ottimo come antipasto o come secondo piatto, anche associato a insalate di verdure fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe			
	In cucina	n.d.			
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, di buona struttura, freschi, abbastanza caldi			

Produzione		Manteca del Cilento			
Periodo produzione		Marzo ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Burro	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-

	n° Munte, Provenienza	n.d., refrigerato Stalla, o Allevamento semilibero
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.d.
	Preparazione	Il latte viene filtrato "a telo", messo in caldaia, portato a temperatura di coagulazione e addizionato con il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Trattamento del coagulo	Rottura coagulo	Rottura della cagliata con lo spino, fino alla dimensione di una <i>oliva</i> Sosta per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia
	Maturazione	Il coagulo viene estratto e lasciato acidificare a temperatura ambiente fino ad ottenerne la fermentazione "lattica" desiderata ("test del punto di filatura": positivo)
	Filatura	La pasta "maturata" si taglia a strisce che vengono messe in caldaia con l'aggiunta di siero bollente e lavorate energicamente a mano con un bastone di legno, fino alla completa filatura della pasta
Produzione del burro	Coagulazione	Acido-termica
		Il burro utilizzato per la produzione della <i>manteca</i> , si ottiene dal siero residuo della lavorazione della cagliata che, una volta riscaldato a 75÷80 °C comincia a produrre i fiocchi (la " <i>prima ricotta</i> ") che affiorano in superficie Questi fiocchi vengono man mano raccolti, messi in un recipiente a riposare per circa mezz'ora, poi lasciati a sgrondare per un giorno intero in un telo di cotone La " <i>ricotta sgrondata</i> ", trasferita in un recipiente di legno, viene lavorata a mano per estrarre a poco a poco, dal resto del siero, il grasso che, con l'aggiunta di acqua fredda a 10÷15 °C, tende a solidificarsi e può essere raccolto dalla superficie del liquido Il "burro di siero" viene compattato manualmente, gli si dà una forma sferica o allungata e lo si lascia raffreddare in acqua fredda dove viene ulteriormente manipolato per allontanare l'eventuale acqua rimasta incorporata
Trattamenti della forma	Formatura	Dalla massa di pasta filata si prelevano pezzi delle giuste dimensioni che, lavorati a mano, sempre nel siero bollente, vengono rapidamente formati in modo da poter avvolgere le sfere di burro, sigillati e formati nel loro aspetto finale
	Salatura	Le forme vengono salate per circa 12 ore, in immersione in "salamoia" a densità del 20%
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	Il prodotto generalmente non subisce maturazione, né stagionatura Le forme vengono immediatamente destinate alla vendita e possono essere conservate in cella frigorifera per breve tempo Nel passato le forme venivano conservate addirittura per due stagioni