

Generalità		Manteca
Presentazione	<p>Manteca</p> <p>La Manteca è un formaggio prodotto a livello locale, nella stessa area di produzione del Caciocavallo Podolico, la cui pasta viene utilizzata per racchiudere una sfera di burro ('manteca' in spagnolo vuole proprio dire 'burro'). Si utilizza latte vaccino, crudo, di vacche di razza Podolica o suoi incroci o, comunque, di vacche al pascolo. La forma è più o meno piriforme con caratteristica testina al di sotto della quale si realizza una legatura con rafia; ha un'altezza di 10÷12 cm e peso compreso fra 0,4 e 0,5 kg. Si presenta con crosta sottile ("pelle"), liscia ed uniforme, di colore bianco latte che, a maturità raggiunta, tende al giallo paglierino. La pasta non ha occhiature, è morbida, pastosa e racchiude all'interno o una sfera di burro (prende anche il nome di Burrino per distinguersi da altri prodotti omonimi del sud italiano), o un trancetto di Soppresata già stagionata. Il sapore è dolce, burroso, leggermente aromatico e speziato (se farcita con Soppresata).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza e Matera : territori della montagna e collina lucana. In particolare, per la produzione da latte di vacche di razza Podolica: Provincia di Potenza , comuni di: Forenza, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Castelmezzano, Tolve, Lagonegro, Rionero in Vulture. Provincia di Matera , comuni di: Salandra, Accettura, Stigliano.
	Tipologie	Burrino (farcito con burro di siero), Burrino farcito con soppresata
Allevamento	Tipo	Pascolo Vacche di razza Podolica o suoi incroci o, comunque, vacche al pascolo
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.
Storia	<p>Le origini sono incerte, si narra che in passato, non essendoci la possibilità di mantenere i latticini al freddo, venisse utilizzato come metodo caseario per la conservazione del burro.</p> <p>Secondo alcune fonti questa tecnica sarebbe nata in seguito all'esigenza dei contadini di conservare il burro preservandone la freschezza, dato che, sigillato in una sacca di pasta filata, senza contatto con l'aria, poteva mantenersi inalterato per molte settimane, acquistando anzi ulteriore sapore. I latini chiamavano "màntica" il sacco che gli arabi utilizzavano per trasportare il burro.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R. - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo III.</i> 	

Descrizione		Manteca
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A fiaschetto, con parte terminale legata da un filo di rafia.
	Facce	n.a. ø n.a.

	Dimensioni (cm)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 10÷12
Peso	Kg	0,4÷0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, Pulita.
	Aspetto	Superficie liscia e uniforme
	Colore	Bianco avorio o Giallo tenue.
	Spessore	Sottilissima
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida
	Colore	Involucro: Bianco avorio o Giallo tenue; Farcitura con burro: Giallo intenso Farcitura con soppressata: Rosso scuro-marrone
	Struttura	Involucro: Morbido, Elastico; Farcitura con burro: Molle, Burroso, Spalmabile; Farcitura con soppressata: Mediamente duro, Poco elastico
Aspetto interno (Pasta)	Occhiatura	Assente
	Forma	n.a.
	Dimensione	n.a.
	Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media, Medio-alta (se farcito con Soppressata).
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Speziato (se farcito con Soppressata).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Salato, Non Acido.
Sensazioni Trigeminale		Mediamente piccante se farcito con Soppressata
Struttura (in bocca)		Involucro: Elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile; Farcitura con burro: Molle, Plastico, Grasso; Farcitura con soppressata: Mediamente duro, Tenace, Granuloso.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Manteca
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma fresco: formaggio e burro da consumare insieme. Si taglia in senso trasversale per ottenere fette rotonde che consentono di gustare sia l'involucro che il cuore di burro all'interno. La sola parte burrosa può essere spalmata sul pane caldo.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi giovani.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Pere
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Manteca			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Eccelle la produzione primaverile			
Materia prima: • Latte • Sale • Burro di siero, • Soppresata	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Burro di siero (eventuale, se farcito con burro) Soppresata stagionata (eventuale, se farcito con Soppresata)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito nel tino di legno per essere lavorato.			
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio in pasta di vitello, o di capretto e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	In 30÷40 minuti il processo di coagulazione si conclude.			
	Tipo di caglio	Vitello, o di capretto in pasta.			
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura spinta (<i>chicco di riso</i>), con lo "spino" di legno e si lascia riposare per 15÷20 minuti.</p> <p>Si estrae parte del siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta da cui ottenere, successivamente, il burro.</p> <p>Si rompe di nuovo la cagliata su cui si versa il sieroinnesto ("<i>cizza</i>"), proveniente dalla lavorazione del giorno precedente e il siero nuovamente riscaldato a 65÷70°C, girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno.</p> <p>La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirli in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione che avviene in 4÷5 ore, nello stesso tino.</p> <p>La cagliata viene prelevata dal tino, poggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e lasciata maturare fino al giorno successivo in modo da risultare fibrosa.</p>			
Filatura	Per poterla filare la cagliata già "matura" si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse, vi si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una unica striscia.				
Preparazione farcitura	<p>Burro Nel processo tradizionale il burro viene prodotto a partire da ricotta, ottenuta portando a 72 °C il siero residuo dalla lavorazione del caciocavallo, lasciata acidificare dal giorno prima, in teli di cotone, in luogo fresco. La ricotta viene lavorata con le mani in un tino di legno, aggiungendovi gradualmente acqua freddissima, fino a che le particelle di grasso, aggregandosi, formano il burro. Nel processo semi-industriale il burro viene ricavato per centrifugazione del siero. Raccolto in piccole forme sferiche il burro viene lasciato consolidare in frigorifero o in acqua ghiacciata in attesa di essere rivestito con la pasta di caciocavallo.</p> <p>Soppresata I tagli utilizzati sono di prima scelta (filetto e muscoli della coscia) e provengono da maiali alimentati in modo naturale. La carne viene tagliata a mano con il sistema detto a "punta di coltello" e deve essere lavorata fino a ridurla ad un impasto omogeneo a cui si aggiungono cubetti di lardo, sale e pepe nero in grani. Viene poi insaccata nel budello largo del maiale, legata (per dare l'aspetto tipico della soppresata) e rassodata sotto pressatura per circa 24 ore. La stagionatura dura dai quattro ai cinque mesi (il salame può anche essere leggermente affumicato).</p>				
Formatura e Trattamenti forma	<p>Dalla cagliata "filata" vengono estratti manualmente singoli pezzi che, lavorati con le mani per farne uscire il siero, vengono avvolti attorno alla farcitura scelta e modellati nella caratteristica forma "a fiaschetto".</p> <p>Nel caso di farcitura con soppresata questa viene spalmata di burro per consentire una migliore integrazione con l'involucro di pasta filata.</p> <p>Per sigillare la forma l'apice viene chiuso immergendolo in acqua a 90 °C.</p> <p>Il prodotto viene raffreddato in acqua fredda per consolidarne la forma.</p> <p>Viene salato in salamoia per circa 4÷5 ore.</p> <p>La testina di ogni "fiaschetto" viene legata con un filo di rafia abbastanza lungo per unirne due.</p>				

Stagionatura	Tempo minimo	≤ 10 giorni. Prodotto fresco, per consumo immediato
	°C - UR%	Come il caciocavallo, viene conservato a coppie, messe "a cavallo" di una pertica.
Note		

μπ

