

Generalità		Padraccio	
Presentazione	Padraccio Formaggio tipico dei comuni alle falde del Pollino (Rotonda (PZ), Viggianello e Terranova del Pollino), prodotto da giugno a settembre, con latte intero e crudo di capre al pascolo, di razze miste, alimentate a pascolo estensivo naturale. La forma è sferica o ovoidale, del diametro di 10÷25 cm e peso di 0,3÷0,5 kg. La crosta è assente; la pasta di colore bianco è morbida, abbastanza elastica, acidula e di bassa intensità aromatica. Il formaggio così formato viene avvolto in foglie di felce. Essendo un formaggio fresco di limitata produzione e di facile deperibilità, viene commercializzato localmente. Si consuma degustato da solo o con verdure di stagione, con pane casereccio. Si abbina a un vino bianco leggero.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : comuni alle falde del Pollino (Rotonda (PZ), Viggianello e Terranova del Pollino).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Capre di razze diverse	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba fresca del territorio.	
Storia	Il Padraccio - nome che deriva dalla forma sferica o ovoidale, " <i>padda</i> " in dialetto - veniva usato tradizionalmente dai pastori come merce di scambio: serviva per farsi scrivere una lettera, per avviare una pratica, per richiedere un certificato in Comune, per ringraziare di un favore ricevuto, ecc. Nel giorno dell'Ascensione i giovani del paese che non posseggono animali da latte si recano nelle masserie in cerca di latte (questua del latte - in dialetto viene detto « <i>A ma u brusca u latte</i> » - , per la preparazione del piatto tradizionale locale che viene chiamato " <i>laganeddra</i> ", ovvero i tagliolini fatti in casa. Per questa tradizione in quel periodo i contadini evitano di fare il formaggio per non farsi trovare sprovvisti di latte. Bibliografia: – <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, I.N.S.O.R.</i> ;		

Descrizione		Padraccio	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferico o Ovoidale con pasta morbida, viene consumato fresco. La pasta è di colore bianco.	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø 10÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	

Peso	Kg	0,300÷0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie liscia, uniforme.
	Colore	Bianco.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbido, Abbastanza elastico
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Abbastanza elastico.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, lattico acido.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Leggermente adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Padraccio
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma fresco, degustato da solo o con verdure di stagione, con pane casereccio.
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Vino bianco, leggero.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Di stagione
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Padraccio			
Periodo produzione		Giugno÷Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Preparazione	Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90 °C in una caldaia di rame stagnato (<i>caccavo</i>) e si aspetta che la temperatura scenda a 36-38°C per poter aggiungere il caglio.
	Temperatura	36-38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Capretto o agnello, aziendale.
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura energica del coagulo con il <i>ruotolo</i> o <i>scuopolo</i> di legno fino ad ottenere dei grani di cagliata delle dimensioni di " <i>chicco di riso</i> ". Dopo averla lasciata riposare, la cagliata si mantiene sotto siero per poterla formare.
Formatura e Trattamenti forma	Si estrae la cagliata a pezzi che vengono lavorati con le mani fino ad assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (<i>padda</i>). Le forme, dopo una leggera salatura, sono pronte per il consumo.	
Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto fresco, per consumo immediato
	°C - UR%	Eventuale breve conservazione in cella frigorifera a 4 °C
Note	Essendo un formaggio fresco di limitata produzione e di facile deperibilità, viene commercializzato localmente.	

μπ