

Generalità		Treccia dura
<b>Presentazione</b>	<b>Treccia dura</b> Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta filata, prodotto con latte vaccino crudo e intero. Ha forma "a treccia", con diametro di 6÷7 cm, può essere lunga fino a un metro ("treccione", con la treccia avvolta su sé stessa), con un peso variabile in funzione della dimensione. Si presenta privo di crosta, con superficie liscia e bianca; la pasta è bianca, priva di occhiature, elastica, dura e fibrosa, più di quella della scamorza. Il sapore è dolce ed il profumo delicato. È un formaggio da tavola che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, da solo o accostato a prosciutto crudo e verdure di stagione. Si abbina tradizionalmente a vini della zona, rossi e poco strutturati, o bianchi beverini e leggeri.	
<b>Riconoscimenti</b>	PAT Regione Basilicata	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Basilicata
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>Potenza e Matera</b> : specialmente nei territori della montagna e collina lucana.
	<b>Tipologie</b>	<b>Treccia, Treccione</b>
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.
<b>Storia</b>	È un prodotto della tradizione popolare. <b>Bibliografia:</b> - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno", C.N.R. 1992; - "La statistica nel Regno di Napoli nel 1811" - Tomo III;	

Descrizione		Treccia dura
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	Filato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Treccia semplice o avvolta su se stessa ("treccione")
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	n.a. Ø 6÷7
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Lunghezza Variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Fino ad alcuni chilogrammi.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia, uniforme.

	Colore	Bianco.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Elastico, Molle, Fibroso.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, lattico acido, burro (leggero).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Abbastanza elastico, Fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Treccia dura
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, da solo o accostato a prosciutto crudo e verdure di stagione.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini della zona, rossi poco strutturati o bianchi beverini, leggeri.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Fresche, di stagione
	Pane	Pane casereccio.

Produzione		Treccia dura			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Il latte di vacca, intero e crudo, viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato (caccavo), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito			

		nel tino di legno per essere lavorato.
	<b>Temperatura</b>	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	<b>Tempo</b>	30÷40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello in pasta
<b>Rottura coagulo e Maturazione</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Rottura energica della cagliata a "chicco di riso", a cui si fa seguire il riposo della cagliata per 15÷20 minuti.</p> <p>Si estrae la maggior parte del siero che viene riscaldato a 65÷70°C in un altro recipiente. Si rompe di nuovo la cagliata sulla quale si versa il siero innesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente ("cizza") e, subito dopo, il siero appena riscaldato.</p> <p>Si toglie quindi il siero (che si è arricchito in grasso e viene avviato alla produzione della ricotta, conservando la scotta).</p> <p>La scotta che rimane dopo la produzione della ricotta viene aggiunta alla pasta fino a coprirla, in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione.</p> <p>Questa avviene in 4÷5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando un pezzetto di pasta immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata.</p> <p>La pasta viene estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per 30 minuti circa.</p>
<b>Filatura</b>		Si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora la massa fino ad ottenere un'unica striscia di pasta filata.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>Da questa si rompono, delle frazioni che lavorate con le mani vengono intrecciate per ottenere la forma "a treccia" tipica del prodotto.</p> <p>Appena prodotta, la treccia viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, in una salamoia satura per circa 15 minuti.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non prevista o molto rapida, alcuni giorni.
	<b>°C - UR%</b>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido.
<b>Confezionamento</b>		

