

Generalità		Stracciata	
Presentazione	<p>Stracciata La Stracciata è un latticino fresco, a pasta filata, di forma appiattita a striscia larga circa 4÷5 cm e spessa circa 1 cm, ripiegata su sé stessa in maniera uniforme o a filo intrecciato. È prodotta con il latte intero e crudo ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo. Il sapore è dolce e delicato, con intensi aromi e sentori di latte fresco. Il peso di ogni forma è di circa 300÷400 g, la larghezza di 4÷5 cm e lo spessore di 3÷4 cm. La pasta è bianco perlacea, la texture morbidissima tanto che si scioglie in bocca. È il formaggio tradizionale dell'Alto Molise e non esiste nel resto d'Italia.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Province di Isernia : nel Comprensorio dell'Alto Molise e particolarmente nei Comuni di Agnone, Capracotta, Vastogirardi.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo.	
	Alimentazione	Costituita principalmente da foraggi integrati da mangime aziendale	
Storia	<p>La Stracciata deriva il nome dal gesto di "stracciare" in pezzi una striscia di pasta filata, lunga e piatta. È nata nelle terre dell'Alto Molise e si è caratterizzata soprattutto in Agnone, fin dagli inizi del secolo. All'epoca, per festeggiare le nozze, si organizzavano affollati ricevimenti casalinghi dove, oltre ai confetti, dolci e vino, venivano distribuiti agli ospiti panini a base di prosciutto e mozzarella. Quella mozzarella era la Stracciata, plasmata in forme lunghe e sottili, ideale per essere adagiata sul pane, per valorizzare il sapore salato del prosciutto. Dal panino della tradizione matrimoniale, la Stracciata è passata nei piatti degli Alto Molisani, conquistando il primato delle preferenze.</p> <p>Referenze bibliografiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • "La Cucina Italiana – Giro gastronomico in Abruzzo-Molise", luglio 1960 – p. 709. • "Caseus", 3/99, pag. 54-55 		

Descrizione		Stracciata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma appiattita a striscia (~1 cm), ripiegata alcune volte su sé stessa in maniera uniforme, o a filo intrecciato	
	Facce Dimensioni (cm)	Larghezza ~4÷5	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Spessore ~3÷4 (derivato da 3 o 4 ripiegature)	

Peso	Kg	0,300÷0,400.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco perlaceo
	Spessore	
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Abbastanza elastica
	Colore	Bianco perlaceo, morbida e liscia
	Struttura	Abbastanza elastica, compatta, con una struttura stratiforme, morbida e liscia.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assenti n.d. n.d. n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio basse
	Riconoscimenti	Delicati, fini, con riconoscimenti di latte fresco e yogurt
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e leggermente acido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, non adesiva, leggermente fibrosa, "stracchina" dopo pochissimo tempo.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Stracciata
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola solitamente consumato come antipasto, o come spuntino su fette di pane casereccio e prosciutto.
	In cucina	Sostituisce molto bene la mozzarella nella preparazione di pizze, paste estive, piatti al forno (Parmigiana di melanzane, lasagne, ...)
Abbinamenti	Vino	Si accompagna con vino bianco giovane, leggero e dal profumo delicato (es. Trebbiano d'Abruzzo, Marino, Velletri bianco).
	Miele / Confetture	
	Frutta	È un ingrediente base per freschi dessert abbinata a frutta fresca primaverile (es. fragole, ciliegie, albicocche, ...)
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Stracciata			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente è apprezzata quella prodotta nei mesi estivi quando gli animali sono condotti al pascolo sui prati freschi.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Pascolo, Stalla La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine
	Munte	2 (serale e mattutina)
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo, Termizzato (qualora le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica)
	Aggiunte	È di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa per cui, quando serve, si aggiunge una maggiore quantità di siero-innesto ("zizza") che, acidificando maggiormente il latte, consente di selezionare una flora lattica idonea alla sanificazione del prodotto e utile per ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e varietà di gusti.
Coagulazione	Preparazione	Il latte della mungitura serale e mattutina viene riscaldato in caldaia stagnata, alla temperatura di coagulazione. Al latte vengono aggiunti il siero-innesto preparato acidificando il siero della lavorazione del giorno precedente e il caglio.
	Temperatura	36÷38 °C (la temperatura può variare a seconda delle condizioni climatiche).
	Tempo	20÷30 min
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Avvenuta la coagulazione si procede alla rottura della cagliata con lo 'spino' fino a ridurre la stessa in granuli della dimensione di un "chicco di mais". Viene allontanata parte del siero, poi utilizzato per la produzione della ricotta, e la cagliata viene lasciata precipitare e riposare sotto siero per circa 90 minuti.
Maturazione	Successivamente la pasta viene tolta dalla caldaia, appoggiata sul tavolo spersore, tagliata e lasciata acidificare fino al punto ottimale. Ogni tanto il casaro ne valuta la "maturazione", saggiandone la consistenza fra le dita e provando la filatura con una piccola quantità messa su un grosso cucchiaino di legno immerso in acqua bollente.	
Filatura	Quando la pasta ha raggiunto la giusta maturazione, viene ulteriormente tritata, messa in un mastello di legno di faggio o di cerro e vi si versa acqua quasi bollente (90° C). La pasta viene lavorata con una paletta di legno (ammassata), con movimenti di stiratura e di pressione aiutati con le mani.	
Formatura e Trattamenti forma	Dopo circa 10 minuti di filatura, la pasta viene formata in lunghe strisce di forma larga e appiattita, rassodata in acqua fredda e poi messa in salamoia. La striscia viene porzionata stracciando pezzi della lunghezza di circa 50 cm che vengono ripiegati tre volte su se stessi e confezionati in pezzature di circa 400 g.	
Stagionatura	Tempo minimo	Viene consumata subito. Se conservata per qualche giorno, "stracchina" fino a diventare spalmabile.
	°C - UR%	n.a.
Nota	L'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90°C) che consente di raggiungere circa 64÷65 °C al cuore della pasta, garantiscono un buon abbattimento della flora microbica contaminante.	