

Generalità		Treccia di Santa Croce di Magliano	
Presentazione	<p>Treccia di Santa Croce di Magliano È il formaggio tradizionale delle feste della Madonna dell'Incoronata e del patrono San Giacomo. La sua forma a treccia ne fa un decoro artistico tanto che si mette a tracolla durante i riti religiosi. La Treccia di Santa Croce di Magliano è un formaggio a pasta filata che per la particolare lavorazione assume l'aspetto di un nastro intrecciato. È prodotto con latte vaccino crudo, ha la forma di una treccia lunga circa 1 metro e larga 20 cm, il peso è di 1÷1,5 kg, di colore bianco al momento della preparazione diventa giallo dopo qualche giorno.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Molise		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Province di Campobasso : nel comune di Santa Croce di Magliano	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Costituita principalmente da foraggi integrati da mangime aziendale	
Storia	<p>A Santa Croce di Magliano si svolge tutti gli anni, durante l'ultimo sabato di aprile, la processione per la Madonna dell'Incoronata. Nell'ambito dei festeggiamenti, si celebra anche un formaggio tipico molto particolare: la treccia, che costituisce un alimento di alto valore simbolico in questa festività.</p> <p>Il formaggio viene utilizzato ancora oggi, messo a tracolla, come ornamento per i pastori e per gli animali che ricevono la benedizione del Santo Patrono, San Giacomo, il rito finalizzato a un buon auspicio dell'andamento delle produzioni agricole e zootecniche di cui la treccia costituisce il simbolo e la sintesi.</p> <p>Il rito, brevemente descritto, è decantato, nei primi anni del '900, in una poesia in dialetto del poeta locale Don Raffaele Capriglione.</p> <p>Referenze bibliografiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giovanni De Vita, <i>Feste popolari a Santa Croce di Magliano</i> - 1990. • Raffaele Capriglione (primo '900), "U lute me sabbete d'abbrile" Antologia poetica cit., pp. 113-127. 		

Descrizione		Treccia di Santa Croce di Magliano	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Nastro intrecciato (treccia piatta con decine di elementi)	
	Dimensioni (cm)	Lunghezza: ~100 Larghezza: ~20 Spessore: 2	
Peso	Kg	1,0÷1,5	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	Pelle	

	Colore	Bianco latte (iniziale), diventa Giallo (dopo qualche giorno)
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta, elastica, morbida.
	Occhiatura	Assenti
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. n.d. n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio basse
	Riconoscimenti	Delicati, fini, con riconoscimenti iniziali di yogurt, poi di lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e leggermente acido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, non adesiva, leggermente fibrosa.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Treccia di Santa Croce di Magliano
Utilizzo	In tavola	Solitamente consumato durante i festeggiamenti per la festa per la Madonna dell'Incoronata e la Benedizione di San Giacomo, il Patrono del paese.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si accompagna con vino bianco giovane, leggero e dal profumo delicato (es. Trebbiano d'Abruzzo, Marino, Velletri bianco).
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Treccia di Santa Croce di Magliano			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è quella prodotta nei mesi primaverili e in coincidenza con la festa per la Madonna dell'Incoronata (ultimo sabato di aprile).			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	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.
Coagulazione	Preparazione	In una caldaia d'acciaio vengono portati alla temperatura di coagulazione il latte bovino crudo, il siero-innesto ("zizza") preparato acidificando il siero della lavorazione del giorno precedente e, successivamente, il caglio nella quantità necessaria.
	Temperatura	35÷40 °C
	Tempo	30÷35 min
	Tipo di caglio	Vitello, in pasta
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata raggiunge la consistenza ottimale viene rotta con lo "spino", si lascia riposare per 5 minuti, si raccoglie con le mani e viene messa in un recipiente d'acciaio più piccolo.
Maturazione	Si porta il siero rimasto in caldaia ad ebollizione e, un po' alla volta, viene messo sulla pasta raccolta precedentemente fino a ricoprirla. Il tutto viene lasciato riposare per 3÷4 ore affinché la pasta "maturi".	
Filatura	A questo punto la pasta viene tagliata a strisce sottili, di circa mezzo centimetro di spessore, che vengono messe in una bacinella d'acciaio versandovi sopra, delicatamente, acqua bollente fino a ricoprirla interamente. Con un cucchiaio di legno si rimasta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta, facendola diventare un unico ammasso di pasta filata.	
Formatura e Trattamenti forma	Tenendo sempre la pasta nell'acqua calda, la si lavora formando tanti fili tondi di circa 1 cm di diametro, passandoli poi in acqua fredda e lasciandoli per 10÷15 minuti in modo che assumano consistenza. I fili di pasta vengono successivamente passati in un altro recipiente con acqua, precedentemente salata, bollita e fatta raffreddare, mantenendoli per ~20 minuti. Tolti i fili dall'acqua salata e posti su di un tavolo ricoperto con una tovaglia di cotone, si procede alla formazione della treccia.	
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto può essere consumato subito, oppure dopo 6÷7 giorni.
	°C - UR%	La treccia, per esprimere il più alto grado di qualità, deve essere avvolta in panni di cotone e girata su ambo i lati per assicurare l'uniformità della colorazione e della consistenza finale.
Nota	Materiali e attrezzature tipiche per la preparazione: Contenitore di rame stagnato "caccheve", arnesi di legno per rompere la cagliata e lavorare la pasta "menatora" e "menatura", attrezzo per la lavorazione del prodotto "recole", tovaglie di cotone "tumbagne", camino con alimentazione rigorosamente a legna per il riscaldamento dei contenitori necessari.	