

Generalità		Treccia di Massa di Maratea	
Presentazione	<p>Treccia di Massa di Maratea È un formaggio semiduro, grasso, freschissimo, da consumo immediato, a pasta filata. Viene prodotto tutto l'anno, con latte intero e crudo di vacche alimentate a pascolo brado. Si presenta come fasce di pasta filata intrecciata, larghe 4÷5 cm, lunghe 10÷11 cm, con spessore di 2 cm e peso medio di 100 grammi. La superficie, priva di crosta, è liscia, lucente e di colore bianco. La pasta presenta una consistenza morbida ed elastica. Si conserva anche 3 giorni immerso in sola acqua.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di Potenza : territorio del comune di Maratea.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo Vacche al pascolo, allevate allo stato brado.	
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea.	
Storia	<p>Formaggio che fa parte della tradizione casearia meridionale delle "paste filate" con forma di treccia (in questo caso particolarmente piccola e sottile). La produzione è influenzata molto dagli allevamenti e dalle condizioni climatiche.</p> <p>Bibliografia: – <i>Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell'Associazione Ambientalistica "Cittadinanza Attiva Maratea".</i></p>		

Descrizione		Treccia di Massa di Maratea	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Forma "a treccia" abbastanza piatta.	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	Largh: 4÷5 cm, Lungh: 10÷11 cm	
Peso	Scalzo	n.a.	
	Spessore (cm)	Spess: 2 cm	
Aspetto esterno (Crosta)	Kg	0,100 (peso medio)	
	Tipo	Assente	
	Aspetto	Liscia e Lucente	

	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Morbida, Elastica
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Abbastanza elastico, Leggermente fibroso, Non adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Treccia di Massa di Maratea
Utilizzo	In tavola	È un formaggio da tavola, consumato solitamente come appetizer, o a fine pasto, condito con olio EVO ed erbe aromatiche.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vino bianco leggero e fruttato.
	Miele / Confetture	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Treccia di Massa di Maratea			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse.			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero acido residuo della lavorazione del giorno precedente.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, addizionato con il siero del giorno precedente e successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello.			

	Temperatura	35 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	40÷60 minuti, fino al termine del processo di coagulazione.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura col "ruotolo", a fuoco spento per favorire la morbidezza della massa e la sua elasticità.</p> <p>Si raccoglie la pasta sul tavolo "spersore", si lascia scolare per almeno 10 minuti senza pressarla, girandola più volte per facilitare la perdita di siero.</p> <p>La maturazione della cagliata richiede circa 3÷4 ore, sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza "carnosa", con la presenza di bolle.</p> <p>La maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata quando, con il test della filatura, un pezzetto di pasta immerso in acqua calda (85÷90 °C) fila senza spezzarsi.</p>
Filatura	La pasta viene tagliata a fette messe in un tino di legno a pareti basse contenente acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una serie di strisce.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Si isolano singoli "fili" che vengono subito modellati a mano nella tipica forma della treccia.</p> <p>Queste vengono subito immerse nella salamoia (la "salimura") per raffreddarle, consolidarne la forma e salarle lasciandole immerse per 4÷5 minuti.</p> <p>Dopo la salatura le trecce vengono rapidamente avviate alla vendita.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Il consumo avviene al più presto. Può essere conservato fino a 3 giorni immerso in sola acqua.
	°C - UR%	In locale fresco e umido.
Note		

μπ

