

Generalità		Manteca	
Presentazione	<b>Manteca</b>	Una volta per mantenere il burro si usava avvolgerlo nella pasta filata, che lo isolava dall'aria. Oggi il Manteca è un formaggio molto apprezzato perché conserva gli aromi naturali del latte e della panna ed è molto richiesto anche al di fuori del territorio di produzione. Ha l'aspetto di una scamorza ed è formato da un "sacchetto" di pasta filata semidura, contenente una generosa noce di burro, ricavato dalla zangolatura di crema di latte, o dalla "prima ricotta", entrambi ottenuti da latte vaccino intero, crudo o pastorizzato. Ha forma ovoidale con testina, di diametro di 10÷15 cm (alla pancia), lunghezza di 15÷20 cm e peso di circa 0,5 Kg. La crosta del "sacchetto" è abbastanza dura, molto sottile, liscia, pulita, di colore da giallo paglierino intenso a giallo dorato; la pasta, di colore da bianco a giallo paglierino, con differenze di tonalità tra lo strato esterno di pasta filata e l'interno di burro, ha diverse caratteristiche: compatta, abbastanza dura e fibrosa nella parte caseosa, nella noce di burro è grassa, plastica e cremosa (a temperatura ambiente). Il sapore è mediamente dolce e leggermente salato, con riconoscimenti delicati di lattico fresco e cotto, di intensità e persistenza medie. È un formaggio "da tavola" che, refrigerato, viene usato tal quale, oppure dopo averla portata a temperatura viene "spalmato" su bruschette calde di pane di Altamura. L'abbinamento consigliato è con vini bianchi poco strutturati (es. Bombino bianco, Verdeca, ...).	
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	Conosciuto anche come " <b>Mantega</b> "	
Allevamento	Tipo	Bovino. Non vi è alcun riferimento alla razza allevata	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il termine Manteca (di evidente origine spagnola) era usato, in passato, per indicare preparazioni grasse di varia origine e dedicate a usi diversi, non solo alimentari (anche cosmetico e terapeutico); secondo testi del 1700 il termine era anche sinonimo di "sugna" (grasso suino liquefatto). Con il procedere degli anni il nome venne sempre più usato per indicare il burro di modesta qualità che si ottiene dal siero (direttamente o dopo la preparazione della ricotta).</p> <p>G. Pozzi, nel suo "<i>Dizionario di chimica e fisica applicata alle arti</i>" (Milano, 1823) scrive: "<i>La manteca altro non è che la parte grassa della ricotta...</i>".</p> <p>Emmanuele Rocco, nella sua "<i>Propostina di correzioncelle al gran vocabolario domestico di Basilio Puoti</i>" (Napoli, 1844) racconta: "<i>Or cotesta Manteca pura, secondo la definizione della Crusca, non potrebbe essere che lo stesso lardo... L'Alberti ...registra Manteca in senso di sorta di burro che si cava dalla ricotta...</i>".</p> <p>Una chiara indicazione si trova nel "<i>Bollettino di Notizie Agrarie</i>", 1887, Direzione Generale dell'Agricoltura, Roma, in cui si legge: "<i>... si fabbrica una specie di burro, di qualità inferiore al vero burro, chiamato Manteca, che costa dalle lire 1,80 alle 2 per kg</i>".</p> <p>Il termine Manteca applicato al formaggio nella sua interezza compare in: "<i>Sulle condizioni dell'agricoltura nel quinquennio 1870-1874</i>", Min. di Agricoltura, Industria e Commercio, Roma, 1876: "<i>... Però vi è una qualità di burro estratto da latte di vacca e raccolto in borsette di formaggio (volg. Manteche) la quale è di delicatissimo gusto, di lunga durata ed è anco molto salubre</i>".</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato per un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni)</p> <p>Presso alcuni vecchi caseifici pugliesi esiste materiale fotografico che testimonia la storicità delle metodiche di lavorazione.</p>		

Descrizione		Manteca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Burro (da affioramento, da centrifuga, o da ricotta)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, preferibilmente Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Pasta filata
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Ovoidale, con testina
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. ø 10÷15 (alla pancia)
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. 15÷20 (lunghezza)
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~ 0,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso ÷ Giallo dorato
	<b>Spessore</b>	Molto sottile
	<b>Consistenza</b>	Semidura (parte caseosa)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco ÷ Giallo paglierino, con differenze di tonalità tra lo strato esterno (parte caseosa) e l'interno (burro)
	<b>Struttura</b>	Parte caseosa: Semiduro Interno di burro: Cremoso (a temperatura ambiente)
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (Latte, Cagliata), Lattico cotto (Burro fresco)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce medio, Salato basso
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Parte caseosa: Elastico, Fibroso, Poco solubile Interno di burro: Grasso, Cremoso, Adesivo
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	40÷45 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Manteca</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Tal quale (se refrigerata), o "spalmata" su bruschette calde di pane di Altamura, dopo averla portata a temperatura ambiente
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi poco strutturati (es. Bombino bianco, Verdeca, ...)
	<b>Miele / Confetture</b>	

	Pane	
--	------	--

Produzione		Manteca			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Burro • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	n.d.			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato I problemi connessi all'utilizzo del latte fresco vengono superati attraverso un controllo iniziale del latte fresco, anche ai sensi del DPR 54/97, latte che deve comunque provenire da allevamenti indenni da malattie infettive, rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene della mungitura, del personale e sanificazione del materiale utilizzato nelle varie fasi di lavorazione, igiene dei locali) ed effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino evidenti anomalie in termini di odore, colore o presenza di corpi estranei			
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali)			
Preparazione del burro	Processo industriale	Dal latte si ricava la "crema" per scrematura centrifuga, o con il suo affioramento dopo una sosta di almeno 10 ore La crema, con un contenuto in grasso non inferiore all'80%, viene raffreddata per 24 ore e successivamente sottoposta al processo di zangolatura meccanica per ottenere l'eliminazione dell'acqua acida			
	Processo tradizionale	Il burro viene ricavato dalla "prima ricotta" fatta con siero crudo, raffreddata per 24 ore e lavorata a mano Una volta ottenuto, il burro solido viene zangolato per ottenere l'eliminazione dell'acqua acida. Tradizionalmente, le diverse fasi di produzione prevedono la lavorazione del burro in zangole di legno di faggio			
Coagulazione latte	Preparazione	Il latte è posto in caldaie di acciaio e scaldato fino alla temperatura di coagulazione. Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore. Raggiunta la temperatura desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio			
	Temperatura	37÷39 °C			
	Tempo	20÷30 minuti Seguito da una sosta di circa 15 minuti per il rassodamento del coagulo			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	A "cece", o "noce", con spino di legno ( <i>ruotolo</i> ). Il coagulo viene lasciato compattare e maturare sotto-siero per un tempo variabile di 10÷20 minuti			
Trattamento coagulo	Maturazione	Estrazione manuale della cagliata sul tavolo spersoio di legno, o in vasche di acciaio Acidificazione della cagliata (per fermentazione) per 2÷4 e fino a 24 ore			
	Filatura	Macinatura della cagliata (manuale o meccanica, con taglierina trinciapasta) Filatura manuale, con acqua a 90÷92 °C, in tini di legno, utilizzando un bastone di legno ( <i>stecca</i> ) La pasta viene lavorata con le mani e con il bastone, sollevandola e tirandola continuamente, fino a ottenere un impasto omogeneo, compatto e tenace, con la consistenza idonea per essere formato manualmente (pasta filata molto morbida, ma "nervosa")			
Formatura e Trattamenti forma		La realizzazione delle forme avviene modellando a mano la pasta filata a rivestire una noce ovale di burro			

		Una volta data la forma desiderata, le manteche vengono immerse in acqua fredda a 10÷15 °C, per 30÷60 minuti, per consolidarne la forma La salatura viene fatta in salamoia per circa 24 ore utilizzando, nel processo tradizionale, vasche di pietra
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	1÷15 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In locali dedicati, freschi e ventilati, o in cella refrigerata a 8÷10 °C
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le forme vengono legate a coppie, con corda o fibre di raffia, e appese a un sostegno avendo cura che non si tocchino tra loro
<b>Nota</b>	Prodotto ormai raro, diffuso anche in altre regioni italiane con il nome di " <b>Butirro</b> "	

μπ

