



Prodotti tradizionali

Treccia di Montella



Territorio interessato alla produzione

Montella, Bagnoli Irpino e Nusco in provincia di Avellino

Descrizione

formaggio a pasta filata fresco, di forma caratteristica di tre cordoni intrecciati a mano. Il formaggio può essere anche affumicato con metodi tradizionali. La crosta è quasi assente, la superficie è omogenea, liscia e lucente, di colore bianco latte tendente all'avorio, la struttura rilascia al taglio e/o ad una leggera pressione piccole gocce di latte. Al taglio il colore è bianco latte omogeneo, esente da chiazze o striature, sapore caratteristico tipico, sapido, di latticino fresco, delicatamente acidulo. Odore caratteristico, di latte lievemente acidulo. Valori nutrizionali: (per 100 g di prodotto fresco) - Calorie: 219 kcal - Grassi: 16,50 g - Carboidrati: 1,40 g - Proteine: 16,00 g.

Metodiche di lavorazione

Si utilizza latte vaccino crudo, proveniente da una o più mungiture consecutive, che viene consegnato al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura. Il latte viene riscaldato a 36 -37 °C e si aggiunge caglio liquido di vitello. Si utilizza una piccola quantità di latte-innesto, che non è altro che latte di buona qualità microbiologica e chimico fisica lasciato acidificare dal giorno precedente e poi aggiunto al latte fresco. La coagulazione avviene in 20 – 30 minuti; si effettua una prima rottura e dopo una ora circa dalla coagulazione si effettua una rottura della cagliata più spinta fino alla grandezza di una nocciola. Se necessario si riscalda siero e cagliata a bagnomaria o aggiungendo siero o acqua molto calda per portare la temperatura della miscela intorno a 40°C. Si allontana il siero e la maturazione della cagliata può avvenire: sotto siero, e in questo caso la filatura si avrà entro 3 – 4 ore dalla coagulazione oppure "fuori siero": in questo caso la cagliata viene estratta e posta su di un tavolo inclinato e fatta sgrondare del siero; in questo caso la maturazione sarà rallentata e la filatura potrà essere effettuata anche il giorno dopo. La filatura è caratteristica, viene definita "per sollevamento" ed è molto diversa da quella che si effettua per la mozzarella di bufala che è "rotatoria". Nel primo caso la cagliata viene filata sollevandola con una "pala" in legno o in teflon in modo da avere un prodotto più asciutto rispetto alla mozzarella. La massa filata viene poi lavorata a mano prima in cordoni che vengono poi intrecciati; segue il raffreddamento in acqua. La salatura avviene in salamoia, raramente per aggiunta di sale direttamente in pasta.

Osservazioni sulla tradizionalità

La treccia di Montella fa parte della tradizione storica tipica del territorio ed è conosciuta anche in altre parti d'Italia, famosa per il sapore ed il profumo caratteristici, che provengono dal latte delle bovine allevate nel comprensorio. Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona; in particolare dalle foto agli atti dell'ufficio si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni; anche le pratiche familiari tramandate di padre in figlio sia oralmente che praticamente non sono cambiate da più di 25 anni.

Già negli anni 50 la bravura dei casari di Montella era conosciuta non solo in Italia ma anche fuori dai confini; in quegli anni alcuni casari esperti di Montella si recarono anche negli Stati Uniti d'America per far conoscere i formaggi a pasta filata ed altri prodotti. Agli atti dell'ufficio è la pagina di un giornale americano dell'epoca dove si spiega che la pasta filata veniva intrecciata "like child hair's" (come capelli di bambini) ed una foto del settembre 1955 raffigurante un casaro che sta lavorando una treccia. Alcuni casari negli stessi anni parteciparono a mostre ed esposizioni ed oltre alle scamorze di Montella producevano anche la treccia di Montella che differiva oltre che per la forma anche per la maggiore percentuale di umidità e per la più breve shelf-life.

□ ultimo aggiornamento agosto 2017