



Prodotti tradizionali

Stracciata



Nelle province di Avellino, Benevento, Caserta e Salerno dalla lavorazione di altri formaggi a pasta filata, deriva un latticino fresco, di struttura cremosa di colore bianco fino a paglierino e sapore fortemente di latte, dolce e delicato. Tale formaggio si chiama "stracciata", perché un passaggio fondamentale della sua lavorazione è l'atto di "stracciare" la pasta filata. Per produrla il latte viene filtrato e poi riscaldato, si aggiunge il caglio e si lascia riposare per un ora. Passato questo tempo, si procede con un mestolo alla rottura della cagliata in pezzetti, si aspetta la separazione del siero e lo si separa. La pasta si immerge in salamoia e si riscalda, poi, dopo averla lasciata crescere per due ore circa, si tira fuori e si procede all'impasto facendo delle strisce più o meno omogenee che, una volta lasciate raffreddare si sfilacciano e si "stracciano" nella panna precedentemente ottenuta e si lasciano riposare per circa mezz'ora per poi essere confezionate in delle vaschette. Va conservata al fresco e consumata necessariamente pochi giorni dopo il suo confezionamento.

In the provinces of Avellino, Benevento, Caserta and Salerno a fresh cheese is derived from the production of other kind of cheeses a pasta filata. It has a creamy structure that can be white or yellowish with a strong like flavour, sweet and delicate. This cheese is called stracciata, because one of the fundamental passages of its transformation is to "tear" the pasta filata. To produce it the milk is filtered and warmed, curd is added and the paste is left to rest for an hour. After that the curd is broken up in pieces with a soup spoon, when the whey is separated it is taken away. The

paste is immersed in brine and warmed, after it has risen for two hours, it needs to be mixed and shaped into homogeneous strips. Once the strips are dry they can be "torn" in the cream previously obtained and are left to rest for half an hour before being packaged in small dishes. They are preserved in the fridge and eaten a few days after packaging.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015