

## Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Formaggi

### PADRACCIO

<b>Area di produzione:</b>	Falde del Pollino.
<b>Materie prime:</b>	Latte crudo di capre al pascolo.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Monaco: caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo), quando la temperatura è scesa a 36-38°C si aggiunge il caglio di capretto o di agnello aziendale. Dopo circa 30 minuti la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo o scuopolo di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata delle dimensioni di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare la si raccoglie sotto siero, quindi i pezzi di cagliata vengono estratti e lavorati con le mani fino a fare assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (padda) del diametro di 10-25 cm. Le forme dopo una leggera salatura vengono di norma consumate fresche.
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Non viene conservato.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Forma cilindrica o ovoidale del diametro di 10-25 cm con pasta morbida, viene consumato fresco. La pasta è di colore bianco.
<b>Periodo di produzione:</b>	Giugno - Settembre.
<b>Note:</b>	E' un prodotto da consumo fresco.
<b>Riferimenti storici:</b>	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi.