

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

Tipologia: Formaggi

MANTECA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Latte crudo di razza Podolica o suoi incroci, o, comunque, di vacche al pascolo.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Il burro viene prodotto a partire dalla ricotta ottenuta durante la lavorazione del caciocavallo, lasciata acidificare dal giorno prima in teli di cotone; questa si sbatte a mano in un tino di legno con la graduale aggiunta di acqua fino ad ottenere la separazione del grasso. Raccolto in forma sferica, viene lasciato consolidare in acqua fredda in attesa del rivestimento con la pasta di caciocavallo. Questa, in genere, si lascia maturare da giorno precedente in modo da risultare fibrosa e, una volta filata, si avvolge attorno alla sfera di burro. La sua permanenza in salamoia è di circa 4-5 ore, dopo le quali si lascia asciugare come il caciocavallo e, eventualmente stagionare.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	Ha forma più o meno piriforme, con caratteristica testina al di sotto della quale si realizza una legatura con rafia o sferica. Esteriormente si presenta con crosta sottile, liscia e uniforme, il colore è giallo tenue che a maturità raggiunta diventa giallo. La pasta non ha occhiature, è morbida, pastosa e racchiude all'interno una sfera di burro. Il sapore è dolce, burroso leggermente aromatico.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; la statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo III.