

Formaggi

Trizza



Descrizione sintetica del prodotto

Il latte utilizzato per la produzione della Trizza viene coagulato alla temperatura di 32 C, previa aggiunta di siero innesco proveniente dalla caseificazione precedente ed usando caglio liquido. Dopo un'attesa di 20 - 30 minuti, si effettua la rottura della cagliata a grano di cece, con l'utilizzo di uno spino a lira. Si ha poi alla fase di maturazione della cagliata che consiste in una fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 18 alle 24 ore.

Si passa poi al test di filatura su fiamma (si effettuano piccoli prelievi a brevi intervalli di pasta e si testa su fiamma per provare se si allunga in fibre elastiche, cioè fila). Successivamente la pasta viene tagliata a fette e viene poi sottoposta a successiva filatura in paiolo per circa 2 o 3 minuti con l'ausilio di una spatola, modellata manualmente fino a raggiungere la forma di una treccia.

Le forme così plasmate vengono immerse in salamoia per un periodo di tempo che non supera le 24 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono lasciate asciugare su panni, su graticci di canne o su legno per circa due giorni, dopo averle eventualmente lavate. La pezzatura della Trizza è di circa 1-2 Kg. e il consumo avviene entro 3 giorni dalla produzione. Non è quindi soggetta a stagionatura.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Le attrezzature utilizzate nella produzione sono rappresentate da:

- paiolo in rame, con superficie interna stagnata, della "labiolu", in cui avviene la coagulazione del latte;
- forma, chiamata "sa cannada", in cui avviene la maturazione della massa prima della filatura;
- spatola, utilizzata per la filatura; scaffali, cu cui avviene l'asciugatura.

Elementi che comprovano metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Alcuni cenni storici: un autorevole studioso sardo Felice Cherchi Paba, il quale visse per lungo tempo nel Montiferru, nelle su opera "Evoluzione Storica della Attività Industriale

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Trizza. Formaggio vacino fresco.

Categoria:
Formaggi

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Sinonimi:
Treccia

Territorio interessato alla produzione:
L'intero territorio regionale con particolare riferimento alla Comunità Montana del Montiferru

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II" sposa la tesi che vuole l'origine etimologica della parola Trizza risalente al Greco Thiriccas del periodo Sardo-Bizantino (476-1054).

Detti formaggi infatti nella chiesa Greca venivano largamente consumati in Quaresima, tanto che le ultime settimane di questa venivano chiamate settimane "Thirine", da thiriccas. La tradizionalità del prodotto è legata al latte utilizzato nella produzione che deriva esclusivamente da vacche della razza Sardo-Modicana.

Questa razza presenta diverse caratteristiche. Acclimata da oltre cento anni, conservazione in purezza attraverso tori modicani e triplice attitudine: lavoro, carne, latte.

Prevalentemente è una razza da lavoro e quindi la produzione del latte è solamente accessoria. Presenta poi la caratteristica di essere stata importata al solo scopo di auto



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

sostenere le popolazioni locali. Un altro fattore importante che garantisce la tipicità del prodotto deriva dal fatto che l'alimentazione è effettuata, prevalentemente, allo stato brado su prati pascolo oligofiti naturali. Un'altra caratteristica è rappresentata anche dal fatto che l'asciugatura del prodotto è effettuata su panno, graticcio di canna o su legno, e quindi non nel siero come avviene per la Treccia.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it