

Stracciata

Area di produzione

Comprensorio dell'Alto Molise, particolarmente nei comuni di Agnone (IS), Capracotta (IS), Vastogirardi (IS).

Caratteristiche del prodotto

La stracciata è un latticino fresco a pasta filata, di forma appiattita a striscia larga di circa 4-5 cm e spessa 1 cm circa ripiegata su se stessa in maniera uniforme o a filo intrecciato.

Metodiche di lavorazione

È prodotta con il latte ottenuto da bovine di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da mangime aziendale; al latte si aggiunge caglio e sale da cucina.



Stracciata

Il latte della mungitura serale e mattutina viene riscaldato in caldaia stagnata, a temperatura di 36°/38° C. La temperatura può variare a seconda delle condizioni climatiche.

Al latte viene aggiunto il siero-innesto "zizza", preparato con il siero acido della lavorazione del giorno precedente.

Viene aggiunto il caglio, per lo più in polvere e si lascia cagliare per circa 20-30 minuti. La rottura della cagliata viene fatta con lo spino, in grani di media grandezza.

Viene allontanata parte del siero, poi utilizzato per la ricotta, e la cagliata viene lasciata precipitare e riposare sotto siero per circa 90 minuti.

Successivamente la pasta viene prelevata, poggiata sul tavolo spersore tagliata e lasciata acidificare ulteriormente fino al punto ottimale.

Ogni tanto il casaro ne valuta la maturazione, saggiandone la consistenza fra le dita e provando la filatura con una piccola aliquota messa su un grosso cucchiaino di legno e immerso in acqua bollente.

Quando la pasta ha raggiunto la giusta maturazione, viene ulteriormente tritata, messa nel mastello di legno di faggio o di cerro e vi si versa acqua quasi bollente (90° C).

La pasta viene lavorata con una paletta di legno (ammassata), con movimenti di stiratura, di pressione e modellata con le mani.

Dopo circa 10 minuti di filatura, la pasta viene formata in lunghe strisce di forma larga e appiattita, rassodata in acqua fredda e poi messa in salamoia.

Successivamente la striscia viene porzionata, stracciando pezzi della lunghezza di circa 50 cm, che poi vengono confezionati ripiegandoli tre volte su se stessi, in pezzature di circa 400 g.

Viene consumata subito. Se conservata per qualche giorno, "stracchina" fino a diventare spalmabile.

La stracciata è prodotta in tutti i periodi dell'anno anche se particolarmente apprezzata è quella prodotta nei mesi estivi quando gli animali sono condotti al pascolo.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, mastello di legno, tavolo in legno o in acciaio.

Aspetti igienico-sanitari

La stracciata è prodotta a partire da latte crudo ottenuto da bovine indenni da Brucellosi e Tubercolosi che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise. La conformità del latte crudo ai requisiti di legge rappresenta un'ulteriore garanzia, così pure il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, si aggiunge una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva. Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni di processo. Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90°C) che consente di raggiungere circa 64-65°C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante.

Dai dati di uno studio effettuato dall'Università del Molise emergono condizioni che assicurano una sostanziale salubrità del prodotto finito, in quanto non sono mai stati isolati germi patogeni e, inoltre, è stato messo in evidenza un significativo abbattimento della flora contaminante dopo la filatura.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Cenni storici

La stracciata trae la sua denominazione dal gesto di "stracciare" in pezzi la striscia di pasta filata, lunga e piatta. Essa è nata nelle terre dell'Alto Molise e si è caratterizzata soprattutto in Agnone, fin dagli inizi del secolo.



Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca
L'atlante dei prodotti tradizionali del Molise

Era in uso, a quei tempi, svolgere le feste, particolarmente quelle nuziali, con ricevimenti casalinghi nei quali, tra le altre cose, non mancava mai il pane con prosciutto e stracciata, quest'ultima, per la sua forma lunga e piatta, ben si adagiava sul letto del pane.

Referenze bibliografiche

- "La Cucina Italiana - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise", luglio 1960 - p. 709.
- "Caseus", 3/99, p. 54-55