

TIPO DI PRODOTTO Treccia di Massa di Maratea

AREA DI PRODUZIONE Comune di Maratea

MATERIA PRIMA Latte crudo di vacca al pascolo, siero, caglio, salamoia (“*salimura*”)

ATTREZZATURE Caldaia, tavolo “*spersore*”, “*ruotolo*” e piccoli strumenti in legno, fornello o camino

TECNICA DI PREPARAZIONE Il latte crudo di vacca, viene filtrato e versato nel pentolone sul fuoco o fornello. Prima della fase di riscaldamento a latte freddo viene versato il siero del giorno precedente. A 35° C viene versato il caglio. Dopo circa 40-60 minuti dall’aggiunta del caglio si procede alla rottura della cagliata. La rottura avviene a fuoco spento per favorire la morbidezza della toma e la sua elasticità. Si effettua la raccolta della pasta e si lascia scolare senza pressare per almeno 10 minuti. In questa fase bisogna girare più volte la pasta per facilitare la scolatura. Si lascia maturare la pasta circa 3-4 ore sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza carnosa e con la presenza di bolle. Prima della lavorazione della pasta si effettua la prova di filatura che consiste nel prelevare una un pezzettino di pasta da immergere in acqua calda (85-90 °C) . La pasta deve filare senza spezzarsi. La pasta viene tagliata a fette e si versa in acqua calda per la lavorazione delle trecce. Le trecce vengono lasciate in salamoia per circa 4-5 minuti per la loro salatura.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO Pasta intrecciata di larghezza di 4-5 cm , lunga 10-11 cm e uno spessore di 2 cm. Il peso medio è di 100 grammi.

La superficie è liscia, lucente e di colore bianco. La pasta presenta una consistenza morbida ed elastica . Si conserva anche 3 giorni con sola aggiunta di acqua.

LOCALI DI CONSERVAZIONE Locale fresco e umido.

PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l’anno.

RIFERIMENTI STORICI Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell’Associazione Ambientalistica “Cittadinanza Attiva Maratea”.

Servizio fotografico a cura dell' Alsia A.A.S.D.”Pollino” di Rotonda.