

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

Tipologia: Formaggi

### TRECCIA DURA o TRECCIONE

<b>Area di produzione:</b>	Montagna e collina lucana.
<b>Materie prime:</b>	Latte crudo di vacca.
<b>Materiali ed attrezzature per la preparazione:</b>	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno.
<b>Tecnica di lavorazione e conservazione:</b>	<p>Il latte crudo di vacca opportunamente filtrato, viene riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di 35-38° C nella caldaia di rame stagnato (caccavo). Trasferito nel tino di legno, viene aggiunto caglio in pasta di vitello. Dopop 30-40 minuti dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura spinta della cagliata che viene lasciata riposare per 15-20 minuti. Si estrae il siero che viene riscaldato a65-70°C e si rompe di nuovo la cagliata, sulla quale si versa il siero innesto (proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o "cizza", e poi, il siero caldo girando la pasta col ruotolo di legno. Si toglie quindi il siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta. La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirla in modo da mantenere una temperatura che favorisca la maturazione. Questa avviene in 4-5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando prelevato un pezzetto di pasta e immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata. Viene quindi prelevata dal tino e poggiata sul tavolo spersore in legno (tompagno), tagliata a croce e lasciata riposare per altri 30 minuti circa. Per poterla filare si taglia a pezzetti in un tino in legno a pareti basse,vi si aggiunge acqua bollente, e con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere un'unica striscia. Da questa si rompono, avvolgendole su se stesse, delle frazioni, che lavorate con le mani acquisiscono la forma tipica della treccia. Appena prodotta la treccia viene immersa in acqua fredda e quindi in una salamoia satura per circa un quarto d'ora.</p>
<b>Locali di stagionatura e/o conservazione:</b>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
<b>Caratteristiche del prodotto finito:</b>	Pasta intrecciata di diametro 6-7 cm, lunga da 13-15 cm, fino a 1 metro (treccione). In questo caso avvolta su se stessa. La superficie è liscia, di colore bianco. La pasta è dura e fibrosa senza occhiature.
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno
<b>Riferimenti storici:</b>	C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno. 1992; La statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo III.