

Generalità		Treccia dura
<b>Presentazione</b>	<b>Treccia dura</b> Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta filata, prodotto con latte vaccino crudo e intero. Ha forma "a treccia", con diametro di 6÷7 cm, può essere lunga fino a un metro ("treccione", con la treccia avvolta su sé stessa), con un peso variabile in funzione della dimensione. Si presenta privo di crosta, con superficie liscia e bianca; la pasta è bianca, priva di occhiature, elastica, dura e fibrosa, più di quella della scamorza. Il sapore è dolce ed il profumo delicato. È un formaggio da tavola che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, da solo o accostato a prosciutto crudo e verdure di stagione. Si abbina tradizionalmente a vini della zona, rossi e poco strutturati, o bianchi beverini e leggeri.	
<b>Riconoscimenti</b>	PAT Regione Basilicata	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Basilicata
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>Potenza e Matera</b> : specialmente nei territori della montagna e collina lucana.
	<b>Tipologie</b>	<b>Treccia, Treccione</b>
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo estensivo naturale, erba del territorio, fresca o affienata.
<b>Storia</b>	È un prodotto della tradizione popolare. <b>Bibliografia:</b> - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno", C.N.R. 1992; - "La statistica nel Regno di Napoli nel 1811" - Tomo III;	

Descrizione		Treccia dura
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Vacca
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	Filato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Treccia semplice o avvolta su se stessa ("treccione")
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. ø 6÷7
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Lunghezza Variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Fino ad alcuni chilogrammi.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie liscia, uniforme.

	<b>Colore</b>	Bianco.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Elastica, Abbastanza morbida.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Elastico, Molle, Fibroso.
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, lattico acido, burro (leggero).
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Armonico
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbido, Abbastanza elastico, Fibroso, Poco solubile, Non adesivo.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.% - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Treccia dura</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola che si consuma fresco o dopo breve stagionatura, da solo o accostato a prosciutto crudo e verdure di stagione.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini della zona, rossi poco strutturati o bianchi beverini, leggeri.
	<b>Verdura</b>	Fresche, di stagione
	<b>Pane</b>	Pane casereccio.

<b>Produzione</b>		<b>Treccia dura</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il latte di vacca, intero e crudo, viene filtrato, messo nella caldaia di rame stagnato ( <i>caccavo</i> ), riscaldato sul fuoco a legna fino alla temperatura di coagulazione e trasferito nel tino di legno per essere lavorato.			
	<b>Temperatura</b>	35±38 °C.			

		Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	<b>Tempo</b>	30+40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello in pasta
<b>Rottura coagulo e Maturazione</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Rottura energica della cagliata a "chicco di riso", a cui si fa seguire il riposo della cagliata per 15+20 minuti.</p> <p>Si estrae la maggior parte del siero che viene riscaldato a 65+70°C in un altro recipiente.</p> <p>Si rompe di nuovo la cagliata sulla quale si versa il siero innesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente ("cizza") e, subito dopo, il siero appena riscaldato.</p> <p>Si toglie quindi il siero (che si è arricchito in grasso e viene avviato alla produzione della ricotta, conservando la scotta).</p> <p>La scotta che rimane dopo la produzione della ricotta viene aggiunta alla pasta fino a coprirla, in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione.</p> <p>Questa avviene in 4+5 ore nello stesso tino e si evidenzia con il test della filatura: quando un pezzetto di pasta immerso in acqua bollente fila, la maturazione è avvenuta e la pasta è pronta per essere filata.</p> <p>La pasta viene estratta dal tino, appoggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e fatta riposare per 30 minuti circa.</p>
<b>Filatura</b>		Si aggiunge acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora la massa fino ad ottenere un'unica striscia di pasta filata.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>Da questa si rompono, delle frazioni che lavorate con le mani vengono intrecciate per ottenere la forma "a treccia" tipica del prodotto.</p> <p>Appena prodotta, la treccia viene immersa in acqua fredda per consolidarne la forma e, successivamente, in una salamoia satura per circa 15 minuti.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non prevista o molto rapida, alcuni giorni.
	<b>°C - UR%</b>	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido.