

Generalità		Treccia di Massa di Maratea	
Presentazione	<p><b>Treccia di Massa di Maratea</b></p> <p>Formaggio molle, grasso, freschissimo, a pasta filata, da consumo immediato. Viene prodotto tutto l'anno, con latte intero e crudo di vacche alimentate a pascolo brado. Questo formaggio fa parte della tradizione casearia meridionale delle "paste filate", con produzione influenzata molto dal tipo degli allevamenti e dalle condizioni climatiche. La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse. Si ottiene intrecciando a <b>forma</b> di <i>treccia</i> (in questo caso particolarmente piccola e sottile), un pezzo di fascia di pasta filata, ottenendo una forma larga 4+5 cm, lunga 10+11 cm, con spessore di 2 cm e peso medio di 100 grammi. Non ha <b>crosta</b>, ma la superficie è coperta da una pelle liscia, elastica, lucente e di colore bianco; <b>pasta</b> con struttura a sfoglie lunghe e sottili (caratteristiche della filatura), morbida, elastica, umida e senza occhiature; <b>odore/aroma</b>: poco intenso, delicato, di tipo lattico fresco e acidulo; <b>sapore</b>: delicato e tendenzialmente dolce.</p> <p>Da tavola è un formaggio che si consuma come appetizer; è molto apprezzato su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato. In cucina è molto utilizzato per accompagnare insalate di verdura/frutta di stagione, pizze. Si abbina abitualmente a vini bianchi del territorio, freschi e leggermente frizzanti</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di <b>Potenza</b> : territorio del comune di Maratea.	
	Tipologie	-	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, o estensivo Vacche di varie razze (nel passato di razza <i>Podolica</i> )	
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere varia in funzione del pascolo e delle erbe della montagna mediterranea	
Storia	<p>Questo formaggio con forma di treccia (in questo caso particolarmente piccola e sottile) fa parte della tradizione casearia meridionale delle "paste filate" La produzione è influenzata molto dagli allevamenti e dalle condizioni climatiche</p> <p>Le donne hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nel tramandare usi e costumi alle generazioni successive. A Maratea, unico affaccio della Basilicata sul Mar Tirreno, vi sono alcune tradizioni che, trasmesse di madre in figlia, sono arrivate fino ai giorni nostri. Una di queste è quella della <i>Mozzarella di Massa</i>, che ha origine nella zona montana ed era praticata dalle donne che, per alimentare le famiglie e conservare il latte a lungo, lo trasformavano in mozzarelle a forma di treccia e caciocavalli.</p> <p>"... <i>Maria Rosaria racconta che la prima donna a portare le mozzarelle fuori dal borgo di Massa fu Rosa, detta la Marinaiola, chiamata così perché si recava a vendere le trecce a Marina, frazione costiera di Maratea, scendendo a mare attraverso una strada sterrata tra le montagne. Anche le sue zie andavano lungo la costa durante la settimana e il sabato in paese quando c'era il mercato.</i>" (rif. <a href="https://www.foodagency.xyz/botteghe/mozzarella-di-massa-storia-femminile/">https://www.foodagency.xyz/botteghe/mozzarella-di-massa-storia-femminile/</a>)</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali" della Regione Basilicata</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <p>– <i>Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof. Francesco Brando e di Luigi Esposito, Presidente dell'Associazione Ambientalista "Cittadinanza Attiva Maratea"</i></p>		

Descrizione		Treccia di Massa di Maratea	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	

	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	Filato
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Forma "a treccia" abbastanza appiattita
	<b>Facce</b>	n.a.
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Largh: 4÷5, Lungh: 10÷11
	<b>Scalzo</b>	n.a.
	<b>Spessore (cm)</b>	Spess: 2 cm
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,100 (peso medio)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle
	<b>Aspetto</b>	Liscia e lucente
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	Sottilissimo
	<b>Consistenza</b>	Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Morbida, Elastica, Umida
	<b>Occhiature</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbido, Abbastanza elastico, Umido, Leggermente fibroso, Non adesivo
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Treccia di Massa di Maratea</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma come appetizer; è molto apprezzato su crostoni di pane abbrustolito, sfregato con aglio e condito con olio EVO, peperoncino o pepe macinato
	<b>In cucina</b>	Molto utilizzato per accompagnare insalate di verdura/frutta di stagione, pizze
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina abitualmente a vini bianchi del territorio, freschi e leggermente frizzanti.
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

Produzione		Treccia di Massa di Maratea			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Pascolo La varietà del prodotto è tradizionalmente riconducibile a piccole varianti tecnologiche proprie delle diverse aree di produzione e delle diverse essenze foraggere di cui si nutrono le bovine, nonché alle varianti genetiche delle razze bovine stesse			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero acido residuo della lavorazione del giorno precedente			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, addizionato con il siero del giorno precedente e successivamente messo a riscaldare sul fuoco, o su un fornello			
	Temperatura	35 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto			
	Tempo	40+60 minuti, fino al termine del processo di coagulazione			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura col "ruotolo", a fuoco spento per favorire la morbidezza della massa e la sua elasticità</p> <p>Si raccoglie la pasta sul tavolo "spersore", si lascia scolare per almeno 10 minuti senza pressarla, girandola più volte per facilitare la perdita di siero</p> <p>La maturazione della cagliata richiede circa 3+4 ore, sotto una coperta di lana. La pasta deve presentare una consistenza "carnosa", con la presenza di bolle</p> <p>La pasta è pronta per essere filata quando, con il test della filatura, un pezzetto di pasta immerso in acqua calda a 85+90 °C fila senza spezzarsi</p>			
Filatura	La pasta viene tagliata a fette che vengono messe in un tino di legno a pareti basse contenente acqua bollente e, con l'ausilio di un bastone di legno, si lavora fino ad ottenere una striscia di pasta filata				
Formatura e Trattamenti forma	<p>Si strappano singoli pezzi che vengono subito modellati a mano nella tipica forma di treccia</p> <p>Ogni forma viene subito immersa nella salamoia (la "salimura") per raffreddarla, consolidarne la forma e salarla lasciandole immerse per 4+5 minuti</p> <p>Dopo la salatura le trecce vengono rapidamente avviate alla vendita</p>				
Stagionatura	Tempo	Il consumo avviene al più presto. Può essere conservato fino a 3 giorni immerso in sola acqua			
	°C - UR%	In locale fresco e umido			