

Generalità		Manteca
Presentazione	<p>Manteca Formaggio grasso, di breve stagionatura, a pasta filata semidura, prodotto con latte vaccino intero e crudo, a coagulazione acido-presamica, farcito con burro "di ricotta", prodotto a livello locale, nella stessa area di produzione del Caciocavallo Podolico. Il suo interno viene utilizzato per racchiudere una sfera di burro ('manteca' in spagnolo vuole proprio dire 'burro'). Si utilizza latte vaccino, intero e crudo, di vacche di razza Podolica o suoi incroci o, comunque, di vacche al pascolo. La forma è più o meno piriforme con caratteristica testina al di sotto della quale si realizza una legatura con rafia; ha un'altezza di 10-12 cm e peso compreso fra 0,4 e 0,5 kg. Si presenta con crosta ("pelle") abbastanza sottile, liscia ed uniforme, di colore bianco latte che, a maturità raggiunta, tende al giallo paglierino. La pasta non ha occhiature, è morbida, pastosa e racchiude all'interno o una sfera di burro; il sapore è dolce e burroso (prende anche il nome di Burrino per distinguersi da altri prodotti omonimi del sud italiano). È possibile che, invece del burro, venga inserito un trancetto di <i>Soppressata</i> già stagionata: in questo caso il colore prevalente della farcitura è rosso scuro/marrone e tutto il prodotto assume evidenti note aromatiche e speziate.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Province di Potenza e Matera : territori della montagna e collina lucana. In particolare, per la produzione da latte di vacche di razza Podolica: Provincia di Potenza , comuni di: Forenza, Atella, San Fele, Calvello, Pescopagano, Pietrapertosa, Castelmezzano, Tolve, Lagonegro, Rionero in Vulture. Provincia di Matera , comuni di: Salandra, Accettura, Stigliano.
	Tipologie	Burrino (farcito con burro di siero), Burrino farcito con soppressata
Allevamento	Tipo	Pascolo Vacche di razza Podolica o suoi incroci o, comunque, vacche al pascolo
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale.
Storia	<p>Le origini sono incerte, si narra che in passato, non essendoci la possibilità di mantenere i latticini al freddo, venisse utilizzato come metodo caseario per la conservazione del burro. Secondo alcune fonti questa tecnica sarebbe nata in seguito all'esigenza dei contadini di conservare il burro preservandone la freschezza, dato che, sigillato in una sacca di pasta filata, senza contatto con l'aria, poteva mantenersi inalterato per molte settimane, acquistando anzi ulteriore sapore. I latini chiamavano "màntica" il sacco che gli arabi utilizzavano per trasportare il burro.</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 nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria" dal Ministero delle Politiche Agricole</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>, I.N.S.O.R. - <i>La statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo III.</i> 	

Descrizione		Manteca
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Filato

	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A fiaschetto, con parte terminale legata da un filo di rafia.
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 10÷12
Peso	Kg	0,4÷0,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Superficie pulita, liscia e uniforme
	Colore	Bianco avorio o Giallo tenue.
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Elastica, Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Involucro: Bianco avorio o Giallo tenue; Farcitura con burro: Giallo Farcitura con soppressata: Rosso scuro-marrone
	Struttura	Involucro: Morbido, Elastico; Farcitura con burro: Molle, Burroso, Spalmabile; Farcitura con soppressata: Mediamente duro, Tenace, Poco elastico
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-bassa, Media, Medio-alta (se farcito con Soppressata).
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Speziato (se farcito con Soppressata).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Salato, Non Acido.
Sensazioni Trigeminali		Mediamente piccante (se farcito con Soppressata)
Struttura (in bocca)		Involucro: Elastico, Leggermente fibroso, Poco solubile; Farcitura con burro: Molle, Plastico, Grasso; Farcitura con soppressata: Mediamente duro, Tenace, Granuloso
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Manteca
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma fresco: formaggio e burro da consumare insieme. Si taglia in senso trasversale per ottenere fette rotonde che consentono di gustare sia l'involucro che il cuore di burro all'interno. La sola parte burrosa può essere spalmata sul pane caldo.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi giovani.

	Frutta	Pere
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Manteca			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Eccelle la produzione primaverile			
Materia prima: • Latte • Sale • Burro da ricotta, • Soppresata	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Esclusivamente di batteri lattici autoctoni (siero-innesto, o latte-innesto naturali) Burro da ricotta (se farcito con burro) Soppresata stagionata (se farcito con Soppresata)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte 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.			
	Temperatura	35÷38 °C. Si aggiunge il caglio in pasta di vitello, o di capretto e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	In 30÷40 minuti il processo di coagulazione si conclude.			
	Tipo di caglio	Vitello, o di capretto in pasta.			
Rottura coagulo e Maturazione	Dimensione	<p>Verificata la consistenza della cagliata ottenuta, si procede alla sua rottura spinta (<i>chicco di riso</i>), con lo "spino" di legno e si lascia riposare per 15÷20 minuti.</p> <p>Si estrae parte del siero che si è arricchito in grasso e lo si avvia alla produzione della ricotta da cui ottenere, successivamente, il burro.</p> <p>Si rompe di nuovo la cagliata su cui si versa il sieroinnesto ("<i>cizza</i>"), proveniente dalla lavorazione del giorno precedente e il siero nuovamente riscaldato a 65÷70°C, girando la pasta col <i>ruotolo</i> di legno.</p> <p>La scotta che rimane si aggiunge alla pasta fino a coprirli in modo da mantenere una temperatura che ne favorisca la maturazione che avviene in 4÷5 ore, nello stesso tino.</p> <p>La cagliata viene prelevata dal tino, poggiata sul tavolo spersore in legno (<i>tompagno</i>), tagliata a croce e lasciata maturare fino al giorno successivo in modo da risultare fibrosa.</p>			
Filatura	Per poterla filare la cagliata già "matura" 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 una unica striscia.				
Preparazione farcitura	<p>Burro Nel processo tradizionale il burro viene prodotto a partire da ricotta, ottenuta portando a 72 °C il siero residuo dalla lavorazione del caciocavallo, lasciata acidificare dal giorno prima, in teli di cotone, in luogo fresco. La ricotta viene lavorata con le mani in un tino di legno, aggiungendovi gradualmente acqua freddissima, fino a che le particelle di grasso, aggregandosi, formano il burro. Nel processo semi-industriale il burro viene ricavato per centrifugazione del siero.</p> <p>Raccolto in piccole forme sferiche il burro viene lasciato consolidare in frigorifero o in acqua ghiacciata in attesa di essere rivestito con la pasta di caciocavallo.</p> <p>Soppresata I tagli utilizzati sono di prima scelta (filetto e muscoli della coscia) e provengono da maiali alimentati in modo naturale. La carne viene tagliata a mano con il sistema detto a "punta di coltello" e deve essere lavorata fino a ridurla ad un impasto omogeneo a cui si aggiungono cubetti di lardo, sale e pepe nero in grani. Viene poi insaccata nel budello largo del maiale, legata (per dare l'aspetto tipico della soppresata) e rassodata sotto pressatura per circa 24 ore. La stagionatura dura dai quattro ai cinque mesi (il salame può anche essere leggermente affumicato).</p>				
Formatura e Trattamenti forma	Dalla cagliata "filata" vengono estratti manualmente singoli pezzi che, lavorati con le mani per farne uscire il siero, vengono formati in forma di "sacchetto" in cui viene inserita la farcitura (burro o soppresata), sacchetto che viene sigillato in				

	<p>acqua a 90 °C formando la tipica forma a "fiaschetto"</p> <p>Nel caso di farcitura con soppressata questa viene spalmata di burro per consentire una migliore integrazione con l'involucro di pasta filata.</p> <p>Il prodotto viene raffreddato in acqua fredda per consolidarne la forma.</p> <p>Viene salato in salamoia per circa 4+5 ore.</p> <p>La testina di ogni "fiaschetto" viene legata con un filo di rafia abbastanza lungo per unirne due.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≤ 10 giorni. Prodotto fresco, per consumo immediato
	°C - UR%	Come il caciocavallo, viene conservato a coppie, messe "a cavallo" di una pertica.
Note	n.d.	

μπ