

Generalità		Treccia - Trizza	
Presentazione	<p>Treccia - Trizza Formaggio tradizionale a pasta semidura e filata che si ottiene dal latte intero e crudo delle vacche di razza Sardo-Modicana, allevate prevalentemente al pascolo. Partendo da una forma "base" a treccia e seguendo l'estro dei produttori può presentare decori in pasta filata che lo rendono un prodotto molto apprezzato anche artisticamente. Come tutte le paste filate "fresche" si presenta senza crosta, ma con una superficie liscia, elastica e asciutta ("<i>pelle</i>") di colore bianco; la pasta, anch'essa bianca, è abbastanza asciutta, morbida, elastica, leggermente fibrosa, poco solubile e non adesiva.; sapore: dolce, o leggermente acidulo, odore/aroma: poco persistente, delicato, con riconoscimenti di tipo lattico fresco; struttura: elastica, abbastanza morbida ma compatta, leggermente fibrosa, non adesiva. Deve essere consumato preferibilmente entro 3 giorni dalla produzione per contenere il rapido decadimento delle sue caratteristiche organolettiche soprattutto nelle parti che sono state oggetto di decorazioni. Il suo utilizzo è prevalentemente "da tavola" come appetizer, oppure (in occasione di cerimonie) come elaborazione tecnico-artistica affidata ai casari che così possono esprimere il loro estro. Trova utilizzo anche in cucina nelle preparazioni con cottura in forno nelle quali è indicato un formaggio con buona propensione a fondere. Specialmente utilizzato si accompagna prevalentemente a vini bianchi del territorio, o comunque leggermente caldi e aromatici, con discreto corpo.</p> <p>Nell'elenco 2025 dei prodotti PAT il nome è stato variato da Trizza a Treccia - Trizza</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna (tutto il territorio della Regione Sardegna). Rinomata la produzione nella <i>Comunità Montana del Montiferru</i> (subregione della Sardegna centro-occidentale, in provincia di Oristano)	
	Tipologie	È conosciuto con entrambi i nomi: Treccia, Trizza	
Allevamento	Tipo	Allevamento allo stato brado Vacche di razza <i>Sardo-Modicana</i> , o <i>Bruno-Sarda</i> , rustiche, allevate tutto l'anno allo stato brado.	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, erba fresca del territorio.	
Storia	<p>Prodotto con latte di vacca, nel Montiferru, un angolo di Sardegna rara eccezione in questa terra di pecore e di pecorini, è un formaggio a pasta filata, fatto tradizionalmente dalle donne, lavorando il latte appena munto e impastando la cagliata nell'acqua bollente.</p> <p>I monaci medievali con sede in Sardegna, nella prima settimana di Quaresima, potevano mangiare solo uova, pesci, latte e formaggio e questi sette giorni venivano chiamati "<i>thirina</i>". All'epoca in Sardegna si confezionava il formaggio a pasta filata a forma di treccia che veniva chiamata "<i>Thiriccas</i>" o "<i>Thiriccas de casu</i>". Alcuni studiosi, come Antoninu Rubattu, nel suo "<i>Dizionario Universale della lingua di Sardegna</i>", fanno derivare il nome dal greco <i>tericòs</i>. Un altro studioso sardo Felice Cherchi Paba, che visse per lungo tempo nel Montiferru, nella sua opera "<i>Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II</i>", sposa la tesi che vuole l'origine etimologica della parola Trizza risalente quella greca "<i>thiriccas</i>" del periodo Sardo-Bizantino (476÷1054): "...<i>Si producevano famose Thiriccas, trecce di formaggio il cui etimo è di origine greca e nella chiesa greca detti formaggi venivano consumati in Quaresima ...</i>". Dello stesso periodo medievale sono le citazioni delle <i>Thiriccas</i>, per indicare le trecce di formaggio a pasta filata, contenute nei <i>Condaghes</i> (documenti amministrativi in uso nella Sardegna bizantina, indicativamente fra l'XI e il XIII secolo). La tradizionalità del prodotto è legata sia al latte utilizzato (che deriva esclusivamente da vacche della razza Sardo-Modicana, acclimatata nel territorio da oltre cento anni, conservata in purezza attraverso tori modicani, con triplice attitudine: prevalentemente da lavoro, da carne - per auto sostentazione della popolazione locale - e, solo in modo accessorio, da latte). Altri elementi di tipicità del prodotto sono costituiti dall'alimentazione delle vacche (prevalentemente allo stato brado, su prati oligofiti naturali), e dal fatto che l'asciugatura del prodotto viene effettuata su panno, graticcio di canna, o su legno e non tramite semplice sineresi come invece generalmente avviene per la comune pasta filata.</p>		

Descrizione		Treccia - Trizza	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura	Crudo	

	Cagliata	
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Treccia
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Altezza n.d.
Peso	Kg	1 ÷ 2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie liscia e uniforme.
	Colore	Bianco.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Superficie Morbida, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Elastica, abbastanza morbida ma compatta, leggermente fibrosa, non adesiva
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
	Intensità e Persistenza	Bassa
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido (leggero)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Elastico, leggermente fibroso, poco solubile, non adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Treccia - Trizza
Utilizzo	In tavola	È normalmente utilizzata come appetizer. In occasione di cerimonie viene spesso impreziosita con aggiunte di lavorazioni artistiche affidate agli stessi casari che così possono mettere in evidenza la loro capacità tecnico-artistica
	In cucina	Può essere anche utilizzato in ricette con cottura in forno in cui sia indicato un formaggio con buona propensione a fondere
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi del territorio, o comunque leggermente caldi e aromatici, con discreto corpo
	Frutta	

	Pane	
--	------	--

Produzione		Treccia - Trizza			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Talvolta viene impiegato siero-innesto naturale ottenuto per acidificazione spontanea del siero della lavorazione precedente.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, in caldaia, eventualmente anche con l'aggiunta del siero-innesto, viene portato alla temperatura di coagulazione.			
	Temperatura	32 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	20+30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido.			
Rottura coagulo, eventuale cottura e Acidificazione	Dimensione	<p>La cagliata ottenuta viene rotta con uno spino "a lira" fino a ridurre i granuli di cagliata alle dimensioni assimilabili a quelle di un "cece".</p> <p>La pasta viene estratta dalla caldaia e deposta in contenitori per alimenti nei quali avviene il processo di acidificazione (fermentazione lattica) la cui durata media è di 18+24 ore.</p> <p>Si passa poi al test di filatura prelevando piccole porzioni di pasta, a brevi intervalli, verificando quando, scaldandola su una fiamma, questa "fila" allungandosi in fibre elastiche.</p>			
Filatura, Formatura e Trattamenti forma	<p>Quando la pasta ha raggiunto un'acidità tale da consentirne la filatura viene tagliata a fette, messa in un paiolo con acqua bollente e fatta filare per circa 2+3 minuti con l'aiuto di una spatola.</p> <p>Viene quindi modellata manualmente a forma di "treccia".</p> <p>Le forme così plasmate vengono immerse in salamoia per un periodo di tempo che non supera le 24 ore.</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono lavate e lasciate asciugare su panni, su graticci di canne o su legno per circa 2 giorni.</p> <p>Nel periodo che intercorre fra il lavaggio delle forme e la loro vendita, sulla loro superficie si possono praticare le decorazioni che contraddistinguono il prodotto.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	Non è prevista stagionatura e il consumo avviene entro 3 giorni dalla produzione.			
	°C - UR%	Presso l'azienda zootecnica, in locali adibiti alla maturazione del formaggio, freschi e arieggiati			
	Cura forma	Se necessario viene conservata in frigorifero			
Note					