

# Padraccio

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo  
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



## Area di produzione

Falde del Pollino.

## Materie prime

Latte crudo di capre al pascolo.

## Materiali ed attrezzature per la preparazione

Monaco: caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.

## Tecnica di lavorazione e conservazione

Il latte crudo di capra si riscalda sul fuoco a legna fino alla temperatura di 85-90°C in una caldaia di rame stagnato (caccavo), quando la temperatura è scesa a 36-38°C si aggiunge il caglio di capretto o di agnello aziendale. Dopo circa 30 minuti la cagliata è pronta per essere rotta con il ruotolo o scuopolo di legno in modo violento fino ad ottenere dei grani di cagliata delle dimensioni di chicchi di riso. Dopo averla lasciata riposare la si raccoglie sotto siero, quindi i pezzi di cagliata vengono estratti e lavorati con le mani fino a fare assumere la caratteristica forma sferica o ovoidale (padda) del diametro di 10-25 cm. Le forme dopo una leggera salatura vengono di norma consumate fresche.

## Locali di stagionatura e/o conservazione

Non viene conservato.

## Caratteristiche del prodotto finito

Forma cilindrica o ovoidale del diametro di 10-25 cm con pasta morbida, viene consumato fresco. La pasta è di colore bianco.

**Periodo di produzione**

Giugno - Settembre.

**Note**

E' un prodotto da consumo fresco.

**Riferimenti storici**

I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi.