

Treccia di Massa di Maratea

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Comune di Maratea (Pz)

Descrizione sintetica del prodotto e materie prime

Materie prime: latte crudo di vacca, siero, caglio, salamoia ("salimura")

Materiale ed attrezzature per la preparazione

Caldaia, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fornello o camino.

Tecnica di preparazione conservazione e stagionatura

Il latte, filtrato, viene versato in un pentolone, e addizionato con il siero del giorno precedente successivamente messo a riscaldare sul fuoco o su un fornello. A 35° C si aggiunge il caglio. Dopo circa 40-60 minuti dall'aggiunta del caglio si procede alla rottura della cagliata che avviene a fuoco spento per favorire la morbidezza della toma e la sua elasticità. Si raccoglie la pasta e si lascia scolare senza pressare per almeno 10 minuti. In questa fase bisogna girarla più volte per facilitare la perdita di siero. La fase successiva è la maturazione che dura circa 3-4 ore sotto una coperta di lana in base alla temperatura. La pasta deve presentare una consistenza carnosa con la presenza di bolle. Prima della lavorazione si effettua la prova della filatura che consiste nel prelevare un pezzettino di pasta da immergere in acqua calda (85-90 °C) e verificare se fila senza spezzarsi. La pasta viene tagliata a fette ed immersa in acqua calda e subito dopo verrà modellata ed intrecciata. Le trecce vengono lasciate in salamoia per circa 4-5 minuti.

Pasta intrecciata larga 4-5 cm, lunga 10-11 cm con un spessore di 2 cm. Il peso medio è di 100 grammi a pezzo.

La superficie è liscia, lucente e di colore bianco. La pasta presenta una consistenza morbida ed elastica. Si conserva anche 3 giorni con solo aggiunta di acqua.

Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione

La preparazione avviene in locali idonei.

La lavorazione si effettua tutto l'anno.

Riferimenti storici

Relazione geografica storica e gastronomica su Maratea ed i suoi prodotti a cura del Prof, Francesco Brando, del Presidente dell'Associazione Ambientalistica "Cittadinanza Attiva Maratea". Luigi Esposito Servizio fotografico a cura dell'Alsia A.A.S.D. "Pollino" di Rotonda.