

Manteca

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

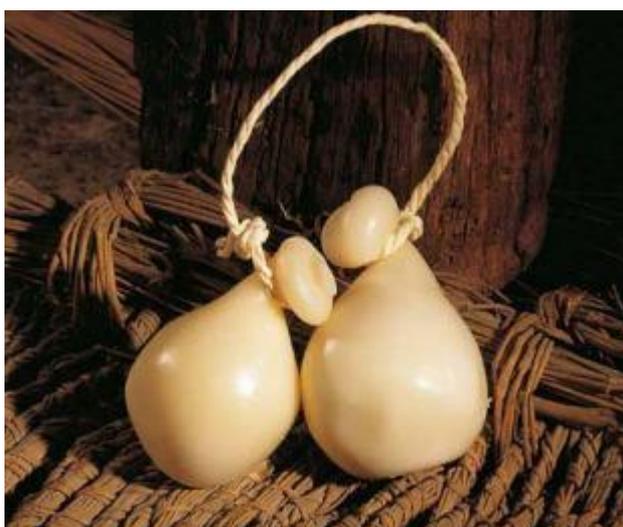
[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Montagna e collina lucana.

Materie prime

Latte crudo di razza Podolica o suoi incroci, o, comunque, di vacche al pascolo.

Materiali ed attrezzature per la preparazione

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

Tecnica di lavorazione e conservazione

Il burro viene prodotto a partire dalla ricotta ottenuta durante la lavorazione del caciocavallo, lasciata acidificare dal giorno prima in teli di cotone; questa si sbatte a mano in un tino di legno con la graduale aggiunta di acqua fino ad ottenere la separazione del grasso. Raccolto in forma sferica, viene lasciato consolidare in acqua fredda in attesa del rivestimento con la pasta di caciocavallo. Questa, in genere, si lascia maturare da giorno precedente in modo da risultare fibrosa e, una volta filata, si avvolge attorno alla sfera di burro. La sua permanenza in salamoia è di circa 4-5 ore, dopo le quali si lascia asciugare come il caciocavallo e, eventualmente stagionare.

Locali di stagionatura e/o conservazione

Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.

Caratteristiche del prodotto finito

Ha forma più o meno piriforme, con caratteristica testina al di sotto della quale si realizza una legatura con rafia o sferica. Esteriormente si presenta con crosta sottile, liscia e uniforme, il colore è giallo tenue

che a maturità raggiunta diventa giallo. La pasta non ha occhiature, è morbida, pastosa e racchiude all'interno una sfera di burro. Il sapore è dolce, burroso leggermente aromatico.

Periodo di produzione

Stagione di pascolamento.

Riferimenti storici

I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi;
la statistica del Regno di Napoli nel 1811- Tomo III.