



Prodotti tradizionali

Manteca del Cilento



La manteca del Cilento, prodotta per l'appunto nella zona del Cilento, in provincia di Salerno, è un formaggio molto simile al burrino, e come quest'ultimo, nasce dall'esigenza di conservare il burro più a lungo possibile dalla primavera-estate, periodo in cui veniva prodotto, fino all'autunno quando i pastori transumavano a valle. Il nome "manteca" deriva dalla parola spagnola che significa, appunto "burro" e le origini della sua produzione sono antichissime. Il burro utilizzato per la produzione della manteca, si ottiene dal siero residuo della lavorazione della cagliata che, una volta riscaldato a 75-80 gradi comincia a produrre dei fiocchi che affiorano in superficie, chiamati "prima ricotta"; tali fiocchi vengono man mano raccolti e messi in un recipiente a riposare per circa mezz'ora. La massa, posta per a sgrondare per un giorno intero in un telo di cotone viene di nuovo trasferita in un recipiente di legno dove si lavora a mano, per separare il grasso che affiora a poco a poco dal resto del siero. Il grasso viene rassodato con l'aggiunta di acqua fredda, gli si dà una forma sferica o allungata e lo si lascia raffreddare in acqua fredda dove viene ulteriormente lavorato per allontanare l'acqua residua. Infine, si riveste con uno strato di pasta filata e le forme ottenute vengono messe in salamoia per circa 12 ore. Il prodotto ottenuto è, dunque costituito da una crosta dura, di colore giallo paglierino, che racchiude un cuore di pasta cremosa bianca.

Manteca of Cilento, produced that is in Cilento, in the province of Salerno, is a cheese that is very similar to burrino, and like the latter, was born from the need of preserving the butter as long as possible from spring-summer, the time of

the year it was produced, until autumn, when the shepherds moved down to the valley. The name "manteca" comes from the Spanish word that means butter and its production origins are very ancient. The butter used for the production of Manteca is obtained from the residual whey from the curd that once warmed to 75-80C starts producing flakes that come to the surface, called "prima ricotta" (first ricotta); these flakes are collected and put in a container to rest for half an hour. The mass, left to drain for a whole day on a cotton cloth is then transferred into a wood container where it is hand worked, to separate the fat that gradually comes to the surface, from the rest of the whey. The fat is hardened with the addition of cold water and it worked more to eliminate all residual water. In the end of it covered with a layer of pasta filata and the forms obtained are put in brine for 12 hours. The product obtained is made of a hard, yellowish crust that contains a heart of white creamy pasta.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015