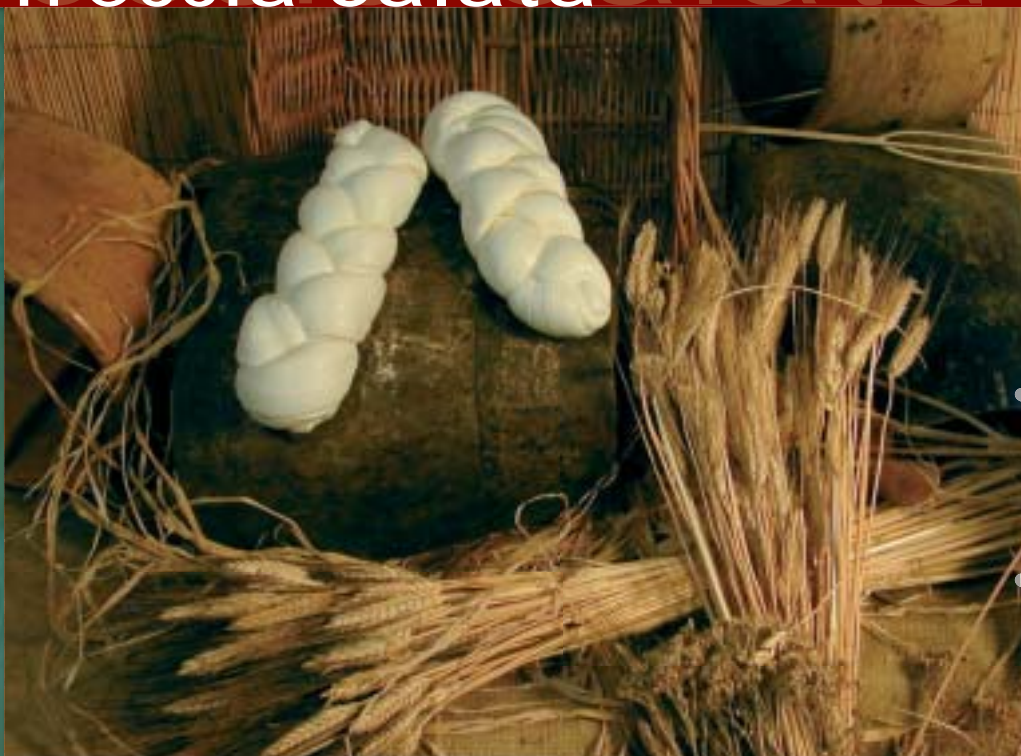


# Treccia Salata

numero 14



treccia salata

## Origini del nome

La pasta filata viene modellata a forma di "treccia" da cui prende il nome.

## Zona di produzione

La produzione della Treccia salata interessa tutto il territorio della regione Basilicata.

## Tecnica di produzione

Si utilizza latte crudo di vacca che, portato ad una temperatura di 35-38°C è versato in un tino dove viene aggiunto il caglio in pasta di vitello, che conferisce al prodotto un gusto dolce. Dopo 30-40 minuti si procede alla rottura della cagliata che è fatta riposare per circa 20 minuti. Il siero estratto viene successivamente riscaldato a 65-70°C. La cagliata è nuovamente rotta, vengono aggiunti il siero-innesto o cizza e il siero riscaldato mescolando il tutto. Il siero, arricchito di grasso, viene estratto producendo la Ricotta. La scotta residua è aggiunta alla pasta ricoprendola completamente in modo da mantenere costante una temperatura favorevole alla maturazione, cioè quando, dopo circa 4-5 ore, la pasta è pronta ad essere filata. Viene, quindi, posta sul tompagno, tagliata e lasciata riposare per altri 30 minuti circa. Una volta tagliata a pezzetti, la pasta viene immersa in acqua bollente e lavorata, con l'ausilio di un bastone, fino ad ottenere un'unica struttura filamentosa. Da questa si tagliano pezzetti che, lavorati con le mani, prendono la classica forma di treccia. La treccia così ottenuta viene raffreddata in acqua e immersa in salamoia per circa 15 minuti.

## Gastronomia

La Treccia può essere tagliata a pezzi normalmente all'asse delle fibre o scomposta nelle singole anse del prodotto. Si può degustare con una focaccia calda cotta al forno a legna, con prosciutto crudo e abbinata a vino rosso giovane.