

TRIZZA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Marco Ceraglia

Sinonimi: Treccia

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento alla Comunità Montana del Montiferru.

È un formaggio vaccino fresco. Il latte utilizzato per la produzione viene coagulato alla temperatura di 32 C, previa aggiunta di siero innesto proveniente dalla caseificazione precedente ed usando caglio liquido.

Dopo un'attesa di 20 - 30 minuti, si effettua la rottura della cagliata a grano di cece, con l'utilizzo di uno spino



Foto: Laore Sardegna – Marco Ceraglia

a lira. Si ha poi alla fase di maturazione della cagliata che consiste in una fermentazione lattica la cui durata varia in media dalle 18 alle 24 ore. Si passa poi al test di filatura su fiamma (si effettuano piccoli prelievi a brevi intervalli di pasta e si testa su fiamma per provare se si allunga in fibre elastiche, cioè fila). Successivamente la pasta viene tagliata a fette e viene poi sottoposta a successiva filatura in paiolo per circa 2 o 3 minuti con l'ausilio di una spatola, modellata manualmente fino a raggiungere la forma di una treccia. Le forme così plasmate vengono immerse in salamoia per un periodo di tempo che non supera le 24 ore. Tolte dalla salamoia le forme vengono lasciate asciugare su panni, su graticci di canne o su legno per circa due giorni, dopo averle eventualmente lavate. La pezzatura della Trizza è di circa 1-2 Kg. e il consumo avviene entro 3 giorni dalla produzione. Non è quindi soggetta a stagionatura.

Storia e tradizione

L'autorevole studioso sardo Felice Cherchi Paba, che visse per lungo tempo nel Montiferru, nell'opera "Evoluzione Storica della Attività Industriale Agricola Caccia e Pesca in Sardegna - Vol. II", sposa la tesi che vuole l'origine etimologica della parola Trizza risalente al Greco Thiriccas del periodo Sardo-Bizantino (476-1054): "detti formaggi infatti nella chiesa Greca venivano largamente consumati in Quaresima, tanto che le ultime settimane di questa venivano chiamate settimane "Thirine", da thiriccas.

La tradizionalità del prodotto è legata al latte utilizzato nella produzione che deriva esclusivamente da vacche della razza Sardo-Modicana. Questa razza presenta diverse caratteristiche: acclimata da oltre cento

anni, conservazione in purezza attraverso tori modicani e triplice attitudine: lavoro, carne, latte. Si tratta di una razza prevalentemente da lavoro e quindi la produzione del latte è solamente accessoria. Presenta poi la caratteristica di essere stata importata al solo scopo di permettere l'autosostentamento delle popolazioni locali. Un altro fattore importante che garantisce la tipicità del prodotto deriva dal fatto che l'alimentazione è effettuata, prevalentemente, allo stato brado su prati pascolo oligofiti naturali. Un'altra caratteristica è rappresentata anche dal fatto che l'asciugatura del prodotto è effettuata su panno, graticcio di canna o su legno, e quindi non nel siero come avviene per la Treccia o Mozzarella comune.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)