

Generalità		Ricotta	
Presentazione	<p>Ricotta Preparazione casearia freschissima, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero residuo della lavorazione di formaggi a pasta filata ottenuti da latte vaccino, pecorino, caprino e misto, eventualmente addizionato con latte delle specie predette nella ragione di 4÷12 l/hl di siero. Ha una larga diffusione in tutto il territorio regionale e viene prodotto tutto l'anno (con siero di latte vaccino), o durante il periodo di lattazione (con siero di latte ovino, caprino o misto). Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. La ricotta ha forma generalmente tronco-conica con diametro medio di 8÷15 cm e altezza di 5÷18 cm; non ha crosta e la superficie di colore bianco presenta piccoli solchi impressi dalla fiscella. Il colore della pasta è bianco, la struttura è cremosa e poco consistente, il sapore leggermente dolce e l'odore delicato. Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe; in cucina è alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati; è un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio. Il prodotto "da tavola" predilige vini bianchi giovani, morbidi, freschi, con basse caratteristiche olfatto-gustative</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di : Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto , con larga diffusione in tutto il territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p> <p>A Carlantino (FG), nel segno della fede e della transumanza, nel mese di maggio si celebra la "<i>Madonna della Ricotta</i>" con una festa che unisce tre regioni (Puglia, Molise e Abruzzo) durante la quale i pastori lavorano il latte della mungitura e mostrano le fasi di produzione di ricotta e formaggio che saranno offerti ai turisti</p>		

Descrizione		Ricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, Misto (vacca-pecora-capra)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico (generalmente, ricavato dalla fiscella)	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	8÷15 (diametro medio)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo 5÷18
Peso	Kg	0,500÷2,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rugosa (con segni delle fiscelle)
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	n.a.
	Colore	Bianco latte
Odore / Aroma	Struttura	Morbida, Finemente granulosa, Cremosa
	Intensità,	Bassa
	Persistenza	Bassa
Sapore	Riconoscimenti	Lattico fresco
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Cremosa, Leggermente Adesiva
Grasso (% s.s.)		5÷15 – Prodotto Magro (dipende da lattifera e da eventuale aggiunta di latte)
Acqua (%)		75

Utilizzo		Ricotta
Utilizzo	In tavola	Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe
	In cucina	É alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati È un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative (per il prodotto "da tavola")
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, specialmente con componente acidula
	Verdure	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	Pane	

Produzione		Ricotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno (con siero di latte vaccino) Rispettando il periodo di lattazione (con siero di latte ovino, caprino o misto)			
Materia prima: • Siero di latte • Latte (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			

• Sale (eventuale)	Provenienza	Pascolo, Allevamento, Stalla
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	n.a.
	Trattamenti Termici	n.a.
	Aggiunte	Eventualmente aggiunta di latte delle specie predette nella ragione di 4÷12 l/hl di siero
	Preparazione	<p>La lavorazione della ricotta è contemporanea a quella di altri formaggi a pasta filata ottenuti da siero di latte vaccino, pecorino, caprino e misto</p> <p>Il siero viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine</p> <p>La massa, tenuta in lenta agitazione con uno spino di legno (<i>ruotolo</i>), viene portata a 70 °C circa con riscaldamento a fuoco diretto</p> <p>Si aggiungono eventualmente il latte e/o il sale grosso (0,3÷0,5 Kg/hl)</p> <p>Successivamente si porta la temperatura a quella di coagulazione</p>
Coagulazione	Temperatura	83÷95 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate
	Tempo	<p>Fino alla flocculazione delle siero-proteine</p> <p>La "schiuma" che si forma durante il riscaldamento viene allontanata prima di procedere all'estrazione della ricotta</p> <p>Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento</p> <p>Si attendono 5÷10 minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata</p>
	Tipologia	Acido-termica Basandosi unicamente all'acidità del siero in caldaia
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	<p>Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta, tramite <i>schiumarola</i>, entro 5÷10 minuti</p> <p>In locali ben arieggiati e freschi, si procede alla sua formatura in appositi stampi di plastica (<i>fiscelle</i>) e si lascia spurgare a temperatura ambiente (18÷20 °C), su tavoli di legno inclinati</p> <p>Il prodotto può essere commercializzato direttamente nelle fiscelle, o estratto ed avvolto in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamena")</p>	
Stagionatura	Tempo	<p>La ricotta può essere consumata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dopo solo 2÷3 ore dalla produzione e, al limite, anche prima della fine della fase di spurgo, direttamente nelle fiscelle - dopo un riposo di 1÷2 giorni in modo che assuma la consistenza e la forma tipica della ricotta
	°C - UR%	Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4 °C.