

Generalità		Ricotta	
Presentazione	<p>Ricotta Preparazione casearia, freschissima o fresca, prodotta dal siero di latte vaccino residuo della produzione dei vari formaggi o formaggette dell'entroterra. A seconda delle zone assume diverse denominazioni: Recottu, Recoto, Ricotta della Valle Stura, Ricotta della Val d'Aveto, Ricotta della Valle Scrivia, Ricotta della Val Graveglia. Il siero di latte raccolto nei tradizionali paioli in rame stagnato, o in caldaie di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine, viene portato alla temperatura di 70-90 °C per ottenere la coagulazione e l'affioramento, in forma di fiocchi, delle siero-proteine che vengono poste in cestelli di plastica bucherellati per consentire l'eliminazione della parte acquosa (la "scotta"). Frequentemente il prodotto si presenta in forma tronco-conica, definita dai cestelli, con facce piane, scalzo obliquo e peso di circa 1,0 Kg. Per effetto della stagionatura limitata a pochi giorni, le forme non hanno crosta; la pasta di colore bianco è di consistenza soffice e cremosa, con sapore dolce, di latte. L'eventuale aggiunta in caldaia di latte intero, o di panna, realizza una ricotta più dolce mentre l'aggiunta di sale ne aumenta la conservabilità. La ricotta, più che a un consumo "da tavola" a cui viene destinata dopo una stagionatura di circa 1 mese, è ideale, dopo solo qualche giorno di maturazione, come ingrediente nelle ricette per la preparazione di ravioli e torte, sia dolci sia salate, a base di verdure e ortaggi, o dolci al cucchiaino. Nel suo utilizzo "tal quale" si abbina bene a vini bianchi, giovani, morbidi, freschi, con caratteristiche olfatto-gustative delicate (es. abbinamento tradizionale con "Golfo del Tigullio Vermentino DOC").</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Province di Genova, Imperia, La Spezia, Savona : in tutto l'entroterra della regione	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
Allevamento	A seconda delle zone assume diverse denominazioni: Recottu, Recoto, Ricotta della Valle Stura, Ricotta della Val d'Aveto, Ricotta della Valle Scrivia, Ricotta della Val Graveglia		
	Tipo	Allevamento, Stalla Vacche di razze diverse, stanziate nei vari territori	
	Alimentazione	n.d.	
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 "De re rustica", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Per il fatto di non essere un prodotto della coagulazione <i>presamica</i> della caseina del latte, ma delle proteine del siero, a temperature elevate, nella Legislazione Italiana non viene riconosciuta come "formaggio" bensì come "preparazione casearia".</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>		

Descrizione		Ricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte (eventuale)	Siero di latte, Sale
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto	

	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco -conico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo n.d.	
Peso	Kg	0,3÷1,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	n.d.	
	Colore	n.d.	
	Spessore	n.d.	
	Consistenza	n.d.	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	
	Struttura	Cremosa, Leggermente granulosa	Molle
Odore / Aroma	Intensità	Bassa	
	Persistenza	Bassa	
	Riconoscimenti	Lattico fresco	Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce	Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Umida, Cremosa, Poco Adesiva	Leggermente asciutta, Morbida, Leggermente Adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. – Prodotto magro	
Acqua (%)		n.d.	

Utilizzo		Ricotta
Utilizzo	In tavola	Come appetizer viene tradizionalmente servito su fette di pane condito con olio EVO, sale e una leggera macinata di pepe
	In cucina	La ricotta viene utilizzata nei ripieni per la preparazione di ravioli e torte, sia dolci sia salate, a base di verdure e ortaggi. Tra queste si cita la Baciocca : <i>torta di patate caratteristica del levante ligure, che viene presentata in ogni valle con piccole varianti. L'ingrediente base è comunque la patata (possibilmente di varietà quarantina) tagliata finemente e posta in strati su di una sfoglia di pasta. Oltre alle patate, nel ripieno va aggiunto un soffritto di lardo, cipolla e aglio, la ricotta (o latte e panna) e il formaggio grattugiato (o il Sarasso). La peculiarità della torta sta nel tipo di cottura che, in alcuni agriturismi della zona si effettua ancora nel testo, al di sotto della campana. Con questo tipo di cottura, il piatto riacquista il sapore della tradizione.</i>
Abbinamenti	Vino	Nel suo utilizzo "da tavola" si abbina bene a vini bianchi, giovani, morbidi, freschi, con caratteristiche olfatto-gustative delicate (es. abbinamento tradizionale con "Golfo del Tigullio Vermentino DOC")
	Miele / Confetture	
	Frutta	Frutta fresca, matura, acidula

	Verdure	Ortaggi freschi, o stufati
	Pane	

Produzione		Ricotta			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Siero di latte, • Latte (eventuale) • Sale (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Eventuali aggiunte di sostanze acidificanti (siero acido, aceto, acido lattico, ...) come "coadiuvanti" la coagulazione delle siero-proteine			
	Preparazione	<p>Latte vaccino intero (per un prodotto più dolce e più grasso) Sale (per aumentarne la conservabilità)</p> <p>La produzione della ricotta avviene successivamente a quella di altri formaggi ottenuti da latte vaccino, di cui utilizza il siero residuo Il siero viene filtrato con <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata ed inserito in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine, con l'eventuale aggiunta di latte La massa liquida, tenuta in lenta agitazione per omogeneizzarne la temperatura con un attrezzo in legno chiamato <i>zubbo</i>, viene portata alla temperatura di coagulazione</p>			
Coagulazione	Tipologia	Acido-termica			
	Temperatura	70÷90 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di siero-proteine coagulate			
	Tempo	Fino al termine della flocculazione delle siero-proteine			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formatura	Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con una <i>schiumarola</i> , sistemandolo in cestelli forati per far sgrondare il liquido in eccesso.			
	Salatura	Non viene salata		Salata con sale marino grosso	
Stagionatura/ Maturazione	Tempo	≤ 10 giorni (prodotto fresco)		~30 giorni (prodotto stagionato)	
	°C - UR%	In cantina fresca (prodotto fresco)		In cella frigo a + 4° C (prodotto stagionato)	
Commercializzazione		Commercializzato in vaschette termosaldade di plastica per alimenti Conservazione in cella frigo a + 4° C			
		Dopo l'apertura della confezione mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per un periodo massimo di 4 giorni			