

Generalità	Ricotta Fioreta delle vallate vicentine	
Presentazione	<p>Ricotta Fioreta delle vallate vicentine Preparazione casearia fresca, magra, a pasta semiliquida (può essere bevuta), prodotta da siero di latte vaccino, residuo della produzione di formaggi prevalentemente a pasta cotta. Viene prodotta in Val Leogra ed è tipica di Recoaro Terme e della Valle dell'Agno (VI). La consistenza della <i>fioreta</i> dipende dalla quantità di siero residuo contenuto e quindi, in funzione della scelta del casaro e dell'uso a cui è destinata, ne esistono di più o meno liquide. Ha un sapore neutro, gradevole, con una lieve punta di acido e un aroma di lattico fresco. Il suo nome si riferisce al fatto che viene prodotta con i primi "fiort" che si addensano con il riscaldamento del siero dopo la produzione del formaggio. Il siero viene scaldato a più di 60°C con l'aggiunta di solfato di magnesio, o di siero invecchiato, molto acido. Prima della bollitura, sulla superficie della caldaia si addensa la "puina" (ricotta), bianca, leggermente granulosa, che viene raccolta con la "spanarola". Dalla prima ricotta prodotta si ottiene la Fioreta, che non viene sgocciolata e, pertanto, è più o meno liquida. È prodotta principalmente per l'autoconsumo, ma si può reperire in zona direttamente presso i caseifici, i rivenditori e alcuni ristoranti tradizionali. La "Ricotta fioreta delle vallate vicentine", se si consuma "tal quale", può risultare leggermente lassativa; in cucina costituisce un ingrediente fondamentale del piatto tradizionale "Gnocchi con la fioreta", piatto a cui è dedicata anche una festa che si tiene in settembre a Recoaro Terme (VI)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Veneto
	Province-Zona	Province di Vicenza : territorio della Val Leogra, tipica di Recoaro Terme e della Valle dell'Agno
	Tipologie	Conosciuta anche come " Fioreta "
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-libero, o Alpeggio Vacche di razze varie stanziate nel territorio (più frequentemente di razza Bruna)
	Alimentazione	Erba fresca o fieno provenienti dai pascoli del territorio
Storia	<p>La ricotta è uno dei prodotti tradizionali legati alla lavorazione del latte. Nella zona della val Leogra si produce una particolare ricotta chiamata "fioreta", liquida e da consumare subito</p> <p>È chiamata così perché prodotta con i primi "fiort" che si addensano col riscaldamento del siero</p> <p>Da alcuni anni a settembre si tiene a Recoaro Terme (VI), la "Festa dei gnocchi con fioreta"</p> <p>Testimonianze della sua "tradizionalità" sono reperibili in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Civiltà rurale di una valle veneta: la Val Leogra", Accademia Olimpica di Vicenza <p>Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto"</p>	

Descrizione	Ricotta Fioreta delle vallate vicentine	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Liquido
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
	Aspetto	Quello del contenitore (tipicamente viene commercializzata in bottiglie di varie capacità)

Geometria forma	Facce Diametro (cm)	n.a. n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	n.a.
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Liquido, o Semiliquido
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Neutro, gradevole, con una lieve punta di acido
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Liquida
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Ricotta Fioreta delle vallate vicentine
Utilizzo	In tavola	Può essere utilizzata “tal quale” ma, risultando leggermente lassativa, non ha particolari estimatori
	In cucina	Costituisce un ingrediente fondamentale del piatto tradizionale “ <i>Gnocchi con la fioreta</i> ”
Abbinamenti	Vino	n.a.

Produzione		Ricotta Fioreta delle vallate vicentine			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	n.a.	n.a.	n.a.
	Provenienza	Siero residuo della lavorazione di formaggi a pasta cotta			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			

	Preparazione	Dopo aver estratto la cagliata per la produzione del formaggio e recuperato il siero dello sgrondo, il casaro riscalda fino a 60 °C il siero disponibile in caldaia e aggiunge il preparato per attivare la flocculazione delle siero-proteine (un coadiuvante) Riscalda ulteriormente la massa liquida fino alla temperatura di flocculazione
	Temperatura	80 °C
	Tempo	Qualche minuto, fino alla comparsa dei primi "fiori" che si addensano col riscaldamento del siero
	Coagulante	"Sale canale" (solfato di magnesio)
Lavorazione		Si utilizza la prima ricotta affiorata sulla superficie della caldaia che viene raccolta con una schiumarola mantenendo una parte del siero, fino ad ottenere nel prodotto la densità desiderata Viene travasata in un recipiente adatto (solitamente in bottiglie di vetro o di plastica)
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Viene venduto immediatamente
	°C - UR%	Deve essere conservato in frigorifero (frigo-latte)

MIT