

Generalità		Ricotta pecorina dei Berici	
Presentazione	Ricotta pecorina dei Berici Preparazione casearia fresca, magra, a pasta molle. La ricotta è il prodotto che si ottiene del siero "dolce" che rimane dopo l'estrazione della cagliata durante la produzione di formaggi prevalentemente a pasta cotta, riscaldato e acidificato con siero acido ("agra") o con altri acidi. Solitamente prodotta in piccole forme tronco coniche, di dimensioni e peso variabili, è priva di crosta, con pasta di colore bianchissimo, molto compatta, a grana fine, con struttura fondente, quasi lattiginosa che tuttavia non trasuda latte; ha gusto dolce; profumo e aroma di lattico fresco; è povera di grassi, ricca di proteine ed è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico. Se conservata correttamente può durare 5-6 giorni. Nella zona di produzione si può reperire presso i caseifici e alcune rivendite alimentari. Può essere utilizzata tal quale, "da tavola", condita con olio e pepe, o con un contorno di erbe di campo cotte, oppure come ingrediente di salse o ripieni. Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi giovani, poco caldi, anche leggermente aromatici.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Province di Vicenza : territorio dei comuni di Mossano e Montegalda	
	Tipologie	Conosciuta anche come " Ricotta ", " Puina "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari da pascolamento semibrado, o fieni del territorio	
Storia	<p>La presenza di allevamenti stanziali in provincia di Vicenza è documentata sin dalla fine del '700 e nel Basso Vicentino è doveroso citare le generazioni dei pastori Palma, oggi residenti a Longare e Montegalda</p> <p>In passato la produzione era estesa a quasi tutto il territorio del Basso Vicentino, dove l'allevamento delle pecore era parallelo a quello bovino. A Noventa Vicentina, particolarmente, si allevava la pecora "<i>di pianura</i>" o "<i>Padovana</i>", qui conosciuta invece come "<i>Noventana</i>", che si caratterizzava per una maggiore mole, una discreta produzione di latte accanto a quella più rilevante di lana e carne</p> <p>La produzione casearia si diffuse molto più tardi, circa un secolo dopo: accanto al formaggio pecorino, i contadini cominciarono a produrre anche la ricotta</p> <p>Un sistema per conservare per qualche tempo le ricotte era quello di metterle nel siero ottenuto dalla cottura del formaggio, aggiungendovi sale, aceto e latte fresco (ancora oggi, la tradizione di conservare il prodotto in questo modo viene portata avanti da alcuni allevatori e produttori)</p> <p>Viene fatta ancora oggi con metodi tradizionali ed artigianali. Si narra che i contadini del passato facevano il procedimento in assoluto silenzio e senza la presenza di bambini per favorire l'affioramento dei grumi e, per scaldare la caldaia, veniva usato solo legno di faggio che ardendo non provocasse disturbo con i suoi scoppiettii (fonte: "<i>Mondo agricolo veneto</i>")</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta pecorina dei Berici	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	

Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico di piccole dimensioni
	Facce Diametro (cm)	Piane Variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo Variabile
Peso	Kg	0,300 circa
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianchissimo
	Struttura	Molle, Compatta, Granulosa (a grana fine), Fondente, Quasi lattiginosa (che tuttavia non trasuda latte)
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Gradevole
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, Umida, Leggermente Granulosa (a grana fine), Fondente
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro É povera di grassi, ricca di proteine ed è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Ricotta pecorina dei Berici
Utilizzo	In tavola	Può essere utilizzata tal quale, "da tavola", condita con olio e pepe, o con un contorno di erbe di campo cotte
	In cucina	Come ingrediente di salse o ripieni
Abbinamenti	Vino	Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi giovani, poco caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Ricotta pecorina dei Berici			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	n.a.	100	n.a.	n.a.

	Provenienza	Siero dolce 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 (detto anche "scolo"), il casaro gli aggiunge una quantità variabile di sale alimentare che renderà più appetibile la ricotta
	Temperatura	80÷90 °C (scelta del valore più elevato se si vogliono impedire contaminazioni)
	Tempo	n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione)
	Coagulante	Solfato di magnesio ("Sale amaro") L'aggiunta dell'agente coagulante deve essere effettuata con gesto rapido e deciso: solo così si ha la perfetta risalita dei fiocchi di ricotta che si accumulano in superficie formando uno strato bianco e compatto
Lavorazione		<p>Il siero viene riscaldato nella <i>calièra</i> (caldaia) alla temperatura di flocculazione (di poco precedente la bollitura). Un tempo, nelle famiglie, si cercava di mantenere il siero "a fior di battitura" bagnando i bordi della caldaia con acqua fredda</p> <p>Al termine dell'affioramento della "puina" in grani molto fini e bianchi, la si raccoglie con un particolare colabrodo, molto lentamente e delicatamente per non romperla (la resa del siero di pecora è pari al 7÷9%, rispetto al siero vaccino che raggiunge solo il 2÷3%)</p> <p>Il prodotto, depositato su un tavolo spersore, si lascia sgrondare fino al completamento della fuoriuscita del siero contenuto</p> <p>La ricotta si mette in stampini di piccole dimensioni, oppure in sacchetti di tela sottile che possano essere rivoltati, affinché la ricotta possa eventualmente ancora scolare</p>
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Il prodotto è pronto nel giro di poche ore
	°C - UR%	Deve essere conservato in frigorifero

