

| Generalità    |  | Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia   |  |
|---------------|--|---|--|
| Presentazione | <p><b>Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia</b><br/> <b>Formaggio PAT</b>, cremoso, freschissimo, semigrasso, a pasta cotta. Viene prodotto tutto l'anno nel comune di Sant'Anastasia (NA), con latte di vacca intero, crudo o, eventualmente termizzato o pastorizzato, prodotto con mungitura mattutina e serale da animali allevati in stalla. Pur seguendo un processo uguale a quello della ricotta (una "Preparazione casearia", che deriva dal siero), la Regione Campania ha classificato questo prodotto come "Formaggio" basandosi sul fatto che, come materia, ha prima il latte acidificato con lattoinnesto selezionato o naturale, anche se manca totalmente la fase fermentativa dovuta alla maturazione/stagionatura (se chiediamo il parere di un microbiologo, egli affermerà che <i>non essendo un alimento "fermentato", non è un formaggio</i>). È prodotto da latte vaccino a seguito di una coagulazione acido-termica che causa la precipitazione di tutte le proteine del latte (le caseine, le lattoglobuline e le lattoalbumine), cosa che ne fa un alimento molto ricco dal punto di vista nutritivo e di facile digeribilità. Solitamente ha una forma tronco-conica determinata dalle fuscelle di plastica (le stesse usate per la ricotta), o in cestelli tradizionalmente realizzati intrecciando vimini (<i>fuscelli</i>, in dialetto) in cui viene formato, con facce piane, scalzo obliquo, del peso di circa 2 Kg. Le forme sono prive di crosta; la pasta ha consistenza cremosa, più pastosa e vellutata della normale ricotta; colore bianco-latte o giallo paglierino chiarissimo - secondo il trattamento effettuato sul latte impiegato -; il sapore è più delicato della ricotta tipica, armonico e delicatamente dolce; l'odore/aroma, basso di intensità e persistenza, è di lattico fresco (latte appena munto e di panna fresca). Conservata sotto ghiaccio fino a 10 giorni, viene confezionata in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello e non è previsto l'uso di conservanti di natura chimica quali acidi organici, o correttori di acidità. Oltre ad essere consumato "da tavola", come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca, viene utilizzato nella pasticceria napoletana per produrre dolci dal sapore delicato. Consumato in purezza si serve abbinato a vini bianchi, di poco/medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi.</p> |   |  |
|               | Riconoscimenti   | PAT Regione Campania  |  |
| Produzione    | Nazione  | Italia  |  |
|               | Regione  | Campania  |  |
|               | Province-Zona  | Provincia di <b>Napoli</b> : territorio del comune di Sant'Anastasia                    |  |
|               | Tipologie  | n.a.  |  |
| Allevamento   | Tipo   | Stalla<br>Vacche di razze varie, stanziate nel territorio                               |  |
|               | Alimentazione  | Foraggi aziendali freschi o affienati, con eventuali integrazioni nel periodo invernale |  |
| Storia        | <p>La produzione è consolidata nell'area dove era presente un fiorente allevamento ovicaprino, con il cui latte originariamente era prodotta la "ricotta di fuscella"; oggi viene utilizzato latte vaccino proveniente da allevamenti del territorio</p> <p>La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>   |   |  |

| Descrizione     |                      | Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia |  |
|-----------------|----------------------|---------------------------------------|--|
| Classificazione | Categoria            | PAT                                   |  |
|                 | Prodotto             | Formaggio                             |  |
|                 | Materia prima        | Latte                                 |  |
|                 | Lattifera            | Vacca                                 |  |
|                 | Trattamento latte    | Intero                                |  |
|                 | Temperatura Cagliata | Crudo, o Termizzato, o Pastorizzato   |  |
|                 | Umidità pasta        | Cremoso                               |  |
|                 | Tecnologia           | Ricotto                               |  |
|                 | Stagionatura         | Freschissimo                          |  |
|                 | Conten. Grasso       | Semigrasso                            |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Geometria forma</b>                            | <b>Aspetto</b>   | Tronco-conico  |
|   | <b>Facce</b><br><b>Dimensioni (cm)</b>   | Piane<br>n.d.  |
|   | <b>Scalzo</b><br><b>Dimensioni (cm)</b>  | Obliquo<br>n.d.  |
| <b>Peso</b>                                       | <b>Kg</b>  | 2,0  |
| <b>Aspetto esterno (crosta o superficie)</b>      | <b>Tipo</b>  | Assente  |
|   | <b>Aspetto</b>   | Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle)   |
|   | <b>Colore</b>  | Bianco-latte ÷ Giallo paglierino chiarissimo   |
|   | <b>Spessore</b>  | n.a.   |
|   | <b>Consistenza</b>   | Tenera, Deformabile  |
| <b>Aspetto interno (Pasta)</b>                    | <b>Colore</b>  | Bianco-latte ÷ Giallo paglierino chiarissimo (secondo il tipo di latte impiegato)                                    |
|   | <b>Struttura</b>   | Cremosa, più Pastosa e Vellutata della normale ricotta   |
|   | <b>Occhiatura</b><br><b>Forma,</b><br><b>Dimensione,</b><br><b>Distribuzione</b> | Assente  |
| <b>Odore / Aroma</b>                              | <b>Intensità e Persistenza</b>   | Basse  |
|   | <b>Riconoscimenti</b>  | Lattico fresco (latte appena munto, panna fresca)  |
| <b>Sapore</b>                                     | <b>Dolce, Salato</b><br><b>Acido, Amaro</b>                                      | Armonico, Dolce, in evidenza   |
| <b>Sensazioni Trigeminali</b>                     |  | n.a.   |
| <b>Struttura (in bocca)</b>                       |  | Cremosa, Vellutata con "tessitura" finissima, Poco Adesiva, Fondente (più Pastosa e Vellutata della normale ricotta) |
| <b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b> | <b>Grasso (% s.s.)</b>   | Formaggio Semigrasso   |

|                    |                                      |  |
|--------------------|--------------------------------------|--|
| <b>Utilizzo</b>    |                                      | <b>Ricotta di fucella di Sant'Anastasia</b>  |
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b><br><b>In cucina</b> | Oltre ad essere consumato "da tavola", come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca, viene utilizzato nella pasticceria napoletana per produrre dolci dal sapore delicato |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>                          | Consumato in purezza si serve abbinato a vini bianchi, di poco/medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi   |

|  |                    |  |               |              |               |
|--|--------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| <b>Produzione</b>                          |                    | <b>Ricotta di fucella di Sant'Anastasia</b>            |               |              |               |
| <b>Periodo produzione</b>                  |                    | Tutto l'anno   |               |              |               |
| <b>Materia prima:</b><br>• Latte<br>• Sale | <b>Lattifere</b>   | <b>Vacca</b>   | <b>Pecora</b> | <b>Capra</b> | <b>Bufala</b> |
|  | <b>% q.tà</b>      | 100  | -             | -            | -             |
|  | <b>Provenienza</b> | Stalla   |               |              |               |
|  | <b>Munte</b>       | 2 (serale e mattutina)<br>Refrigerate in stalla a 4 °C |               |              |               |

|                                      |                              |  |
|--------------------------------------|------------------------------|--|
|                                      | <b>Trattamenti Fisici</b>    | Intero   |
|                                      | <b>Trattamenti Termici</b>   | Crudo, o Termizzato, o Pastorizzato  |
|                                      | <b>Aggiunte</b>              | Latto-innesto selezionato, o naturale ottenuto da latte aziendale tenuto a 4 °C per alcuni giorni, fino al raggiungimento di un pH pari a 4÷4,5  |
| <b>Coagulazione</b>                  | <b>Tipologia</b>             | Acido-Termica  |
|                                      | <b>Preparazione</b>          | Il latte viene filtrato con filtri monouso, immesso in tini di acciaio inox o rame stagnato, poi riscaldato con vapore insufflato direttamente nel latte, o con fuoco diretto<br>Al latte si aggiunge il sale<br>Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge il latte-innesto per acidificare la massa in caldaia |
|                                      | <b>Temperatura</b>           | 84÷85 °C   |
|                                      | <b>Tempo</b>                 | Dopo 15÷30 minuti, mantenendo sempre la temperatura ai valori indicati, tutte le proteine completano l'affioramento in forma di fiocchi  |
|                                      | <b>Tipo di caglio</b>        | Latto-innesto  |
| <b>Rottura cagliata</b>              | <b>Dimensione</b>            | n.a.   |
| <b>Formatura e Trattamenti forma</b> | <b>Estrazione, Formatura</b> | Con la schiumarola, si separa la massa coagulata che viene distribuita nei classici cestelli forati di forma tronco conica in materiale plastico per alimenti (tradizionalmente realizzati intrecciando vimini - <i>fuscelli</i> , in dialetto-  |
| <b>Maturazione Stagionatura</b>      | <b>Tempo</b>                 | Commercializzazione immediata  |
|                                      | <b>°C - UR%</b>              | Si conserva "sotto ghiaccio" fino a 10 giorni  |
|                                      | <b>Cura forma</b>            | Viene generalmente confezionato in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello e non è previsto l'uso conservanti di natura chimica quali acidi organici, o correttori di acidità   |