

Generalità	Ricotta di Carmasciano	
<b>Presentazione</b>	<p><b>Ricotta di Carmasciano</b> Preparazione casearia; prodotto cremoso, freschissimo, magro, prodotto dal siero che rimane al termine della caseificazione del Pecorino di Carmasciano da latte di pecore di razza Laticauda, o Bagnolese, allevate in aziende di piccole dimensioni, a gestione familiare e lontane dai grandi insediamenti urbani. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) nei territori montani delle province di Avellino, viene consumato già al termine della produzione, o dopo pochissimi giorni. Ha dimensioni variabili, forma tronco-conica regolare - determinata dalle fuscelle di plastica traforata, o di giunco intrecciato in cui viene formato -, con facce piane, scalzo obliquo, peso variabile di 0,75÷2,5 Kg; è privo di crosta; la pasta è poco compatta, soffice e cremosa, di colore bianco; il sapore è poco intenso e prevalentemente dolce; l'odore/aroma di lattico fresco, intenso e con una discreta persistenza. Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate; è anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione. Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Campania</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Campania
	<b>Province-Zona</b>	<p>Provincia di <b>Avellino</b>: Carmasciano è il nome della contrada, tra i comuni di Guardia dei Lombardi e Rocca San Felice che, insieme a S. Angelo dei Lombardi, Torella dei Lombardi, Morra de Sanctis, Villamaina e Frigento, sono i comuni di produzione, posti tra la valle dell'Ofanto, l'Arsanto e l'altopiano Formicoso</p> <p>L'area di produzione degrada dal monte Forcuso verso la Valle dell'Ufita e verso Carmasciano (750 m s.l.m.): zona votata al pascolo, reso peculiare da essenze i cui aromi si rintracciano nel prodotto finale</p>
	<b>Tipologie</b>	n.d.
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	<p>Allevamento brado o semi-libero</p> <p>Pecore di razza <i>Laticauda</i> o <i>Bagnolese</i>, allevate soltanto nel territorio dei Comuni indicati</p>
	<b>Alimentazione</b>	L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi verdi o affienati di erbe spontanee dei pascoli montani derivati da pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati
<b>Storia</b>	<p>Il nome "Ricotta" deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dal latino <i>recoctus</i>, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, motivo per il quale la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio, perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata</li> </ul> <p>La pecora di razza <i>Laticauda</i> nasce da incroci casuali tra una popolazione locale, ascrivibile alla pecora <i>Appenninica</i> (meridionale), e la pecora <i>Berbera</i> o <i>Barbaresca</i> di origine Nord-Africana, importata in Campania durante il regno Borbonico, dalla quale ha ereditato diverse caratteristiche tra cui la coda grossa, adiposa ed espansa alla base, da cui deriva il suo nome: <i>lata cauda</i> ("ampia coda"). L'area principale di allevamento era originariamente il Napoletano poi, in tempi successivi, si spostò verso Capua e da qui nell'Arianese (Ariano Irpino) e nel Beneventano. Attualmente viene allevata principalmente nelle province di Avellino e Benevento anche se non mancano presenze significative in provincia di Caserta</p> <p>Anche la pecora di razza <i>Bagnolese</i> ha tratti somatici simili alla <i>Berbera</i> o <i>Barbaresca</i> ed è distribuita principalmente nell'area dei monti Picentini in provincia di Avellino e da Bagnoli Irpino da cui deriva il nome, ma alcuni allevamenti si trovano anche nelle province di Caserta e di Salerno. Questo animale anche se allevato in condizioni ambientali difficili, ha caratteristiche produttive interessanti e fornisce produzioni rilevanti sia di carne che di latte (l'<i>agnello Bagnolese</i> viene in genere alimentato esclusivamente con il latte materno e ciò contribuisce a rendere la sua carne particolarmente tenera e delicata; il latte, ricco di proteine e con una elevata attitudine alla caseificazione, costituisce la materia prima per produrre formaggi pecorini e ricotta).</p> <p>Specialmente nell'economia agro-pastorale, fatta di molte rinunce e altrettanta fatica, si cercava di utilizzare fino in fondo le caratteristiche nutrizionali del latte così, per evitare gli sprechi, dopo la produzione del formaggio veniva largamente praticata la trasformazione in ricotta del siero residuo della caseificazione</p> <p>La presenza nel territorio di produzione della "Ricotta di Carmasciano" non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che le tecniche produttive sono rimaste invariate e tramandate oralmente di generazione in generazione fino ai nostri giorni e 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" ("20ª revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali", su politicheagricole.it)</p>	

Descrizione		Ricotta di Carmasciano
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero (siero)
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo variabile
Peso	Kg	0,75÷2,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Leggermente rugoso (per i segni delle fuscelle)
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Poco compatta, Cremosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medio-bassa Media
	Riconoscimenti	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Prevalentemente Dolce, poco intenso
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Quasi evanescente, Spalmabile, Leggermente Adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta di Carmasciano
Utilizzo	In tavola In cucina	Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; Può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate É un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi

Produzione		Ricotta di Carmasciano			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio)			
Materia prima: • Siero • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato			
	Trattamenti Termici	Il latte derivato dal processo di mungitura viene utilizzato crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero residuo della lavorazione del Pecorino di Carmasciano viene scaldato in caldaia con fuoco diretto Raggiunta la temperatura di 60 °C, al siero si aggiunge latte crudo di pecora per rendere il prodotto più morbido La massa in caldaia viene quindi portata alla temperatura di flocculazione			
	Temperatura	80 °C (temperatura alla quale le proteine del siero, unitamente al grasso presente, si separano sotto forma di piccoli fiocchi che affiorano in superficie costituendo così la ricotta)			
	Tempo	Fino al completamento della flocculazione (15÷30 minuti), mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati			
	Tipo di caglio	n.d.			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la <i>schiumarola</i> , si separa la massa affiorata che viene distribuita nei cestelli di forma tronco-conica in materiale plastico per alimenti e forati, oppure di giunco intrecciato, dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto Successivamente, il prodotto viene confezionato in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello, ma non si possono aggiungere conservanti di alcun tipo			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Non è prevista né maturazione, né stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 4 °C			
	Cura forma	n.d.			