

Generalità		Ricotta di pecora Bagnolese	
Presentazione	<p>Ricotta di pecora Bagnolese Preparazione casearia; prodotto cremoso, freschissimo, magro, prodotto dal siero che rimane al termine della caseificazione del Pecorino di Bagnolese da latte di pecore di razza Bagnolese (o Malvizza), costantemente al pascolo, 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 di colore bianco, con consistenza soffice e cremosità che aumenta col passare di qualche giorno; il sapore è delicato, poco intenso e prevalentemente dolce; l'odore/aroma di latte fresco crudo, leggermente 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>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Avellino : confine amministrativo dei comuni di Bagnoli Irpino, Montella e Nusco	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore di razza <i>Bagnolese</i> , allevate soltanto nel territorio dei Comuni indicati	
	Alimentazione	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	
Storia	<p>Il nome "Ricotta" deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>La pecora di <i>razza 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 di Bagnoli Irpino da cui deriva il nome. 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 di pecora Bagnolese" 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 pecora Bagnolese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero	
	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, 5 o 2,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle)
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Soffice, 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 pecora Bagnolese
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 del territorio
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi

Produzione		Ricotta di pecora Bagnolese			
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 pecora Bagnolese" viene scaldato in caldaia con fuoco diretto Raggiunta la temperatura di 60 °C, al siero si aggiunge latte di pecora Bagnolese intero e crudo, in proporzione di 10% circa, per rendere il prodotto più morbido La massa in caldaia viene quindi portata alla temperatura di flocculazione			
	Temperatura	90 °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 La ricotta affiorata viene lasciata riposare per circa 10 minuti			
	Tipo di caglio	n.d.			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la <i>tassa</i> , si separa la massa affiorata che viene distribuita in cestelli di forma tronco-conica in materiale plastico per alimenti e forati, oppure di vimini o ginestra intrecciati, dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto Le forme delle fuscelle sono essenzialmente due: una in grado di contenere 0,5 Kg, l'altra circa 2,5 Kg, ma è anche possibile produrre forme con dimensioni e peso diversi			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Non è prevista né maturazione, né stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 4 °C			
	Cura forma	n.d.			