

Generalità	Ricotta di Bufala Campana	
Presentazione	<p>Ricotta di Bufala Campana</p> <p>La Ricotta di Bufala Campana DOP è un prodotto lattiero-caseario fresco, quindi privo di maturazione, ottenuto per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte di bufala, materia prima derivante dalla produzione di Mozzarella di Bufala Campana, che le conferisce particolari caratteristiche strutturali di cremosità e morbidezza, un colore bianco porcellana, e spiccate proprietà sensoriali descrivibili come fragranza delicata di latte e dolcezza.</p> <p>È confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti. Sulla confezione si trovano, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le diciture: "fresca" o "fresca omogeneizzata". Per quest'ultima, al fine di ottenere un prodotto con una conservabilità superiore rispetto a quella definita "fresca" è previsto un ulteriore trattamento termico.</p> <p>Si presenta di colore bianco porcellana, senza crosta e con consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce e l'odore è fragrante di latte e crema.</p> <p>Ideale consumata con contorno di verdure di stagione, oppure tal quale per freschi spuntini insaporiti con erbe aromatiche.</p> <p>Aggiunge un tocco inimitabile di stile sia alle ricette tipiche partenopee (pastiera, lasagna, sfogliatella), sia ai piatti della tradizione mediterranea: sughi e condimenti, tortelloni di magro, cannelloni, gnocchi agli spinaci, frittate, pizze, crostate, torte dolci e salate.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 634/2010	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania, Lazio, Puglia, Molise
	Province-Zona	<p>REGIONE CAMPANIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provincia di Benevento: l'intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi. • Provincia di Caserta: l'intero territorio. • Provincia di Napoli: l'intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano. • Provincia di Salerno: l'intero territorio. <p>REGIONE LAZIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provincia di Frosinone: l'intero territorio dei comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca. • Provincia di Latina: l'intero territorio dei comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccafgora, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S. Cosma e Damiano. • Provincia di Roma: l'intero territorio dei comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo. <p>REGIONE PUGLIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione: <ul style="list-style-type: none"> • Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la S.S. n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia; • Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circoscrizione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia; • Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la S.S. n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la S.P. n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la S.P. n. 17 che da Lucera conduce a Foggia; • Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la S.P. n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena; • Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pederganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale; • Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la S.S. Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano; • Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la S.S. Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare; • San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la S.S. n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la S.P. n. 58; • San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia,

		<p>ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.</p> <p>REGIONE MOLISE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provincia di Isernia: l'intero territorio del comune di Venafro. <p>Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca che concorrono alla produzione della "Ricotta di Bufala Campana" e le operazioni di produzione e confezionamento devono avvenire nel territorio di produzione al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.</p>	
	Tipologie	FRESCA	FRESCA OMOGENEIZZATA
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento, Pascolo semi-brado. Di bufale di "Razza Mediterranea Italiana" allevate nell'areale di produzione.</p> <p>Il razionamento delle bufale in lattazione è rappresentato da foraggi freschi e/o conservati provenienti, per più della metà, dalla zona di produzione, il che consente di mantenere vivo l'imprescindibile rapporto che lega il prodotto al territorio.</p> <p>Tra le principali essenze foraggere che caratterizzano gli erbai e i pascoli di queste zone si devono ricordare le seguenti: Lupinella (<i>Onobrychis viciaefolia</i>); Sulla (<i>Hedysarum coronarium L.</i>); Trifoglio resupinato (<i>Trifolium resupinatum</i>); Trifoglio squaroso (<i>Trifolium squarrosum L.</i>); Trifoglio alessandrino (<i>Trifolium alexandrinum</i>); Veccia (<i>Vicia sativa</i>); Bromo catartico (<i>Bromus catharticus</i>); Ginestrino.</p> <p>In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori minerali e vitaminici consentiti.</p> <p>Alimenti ammessi</p> <p>Foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali, o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali.</p> <p>Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati. La massa insilata, chiusa ermeticamente, va coperta con idoneo telo evitando teli di colore nero all'esterno e coperture trasparenti. La somministrazione di foraggi insilati deve avvenire non prima di 40 giorni dalla chiusura del silo. Il Ph della massa insilata deve essere ≤ 4,3 per le graminacee e ~ 4,5 per le leguminose.</p> <p>Alimenti vietati</p> <p>E' vietato l'utilizzo di foraggi riscaldati per fermentazione; È vietato l'impiego delle sotto elencate essenze di origine vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo; - finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crucifere; - vinacce, raspi e vinaccioli; - foglie e colletti di barbabietole, borlande; - buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera; - sansa di olive; - pastazzo di agrumi (fresco ed insilato); - semi di veccia (comprese le svecciate), di fieno greco, di colza, di ravizzone; - sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde; - farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci; - amminoacidi ramificati, peptidi, lisati proteici, isoacidi; - olii di semi di oleaginose. 	
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Via Carlo III, 156 – 81020 San Nicola La Strada (CE) Via Mondovì, 1/D 12080 Vicoforte tel. +39 0174/563307 fax. +39 0174/569465 web www.raschera.com</p>		
Storia	<p>Il nome deriva dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal secondo riscaldamento del siero residuale della cagliatura del formaggio.</p> <p>La tradizione della produzione della "Ricotta di Bufala Campana" racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia che risale quantomeno al 1300.</p> <p>Tra X ed XI sec si sviluppò nelle aree tra Mondragone ed il Volturno il fenomeno dell'impaludamento, il bufalo trovò un habitat idoneo e il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel <i>laudatissimum caseum del Campo Cedicio</i>, formaggio già citato da Plinio il Vecchio.</p> <p>Nel XIII sec la diffusione del bufalo è documentata in Capitanata, nel Salernitano, Sicilia e plaghe pontine oltre che in altre zone d'Italia.</p>		

	<p>Una delle prime citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella ed a altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa, che cita "...capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte..."</p> <p>I documenti di Archivio risalenti al XVII sec, confermando quanto riferito da Scappi, evidenziano che a fianco dei tipici prodotti del caseificio bufalino sul mercato capuano affluiscono provole e mozzarelle affumicate nonché ricotte di vacca e di bufala salate ed affumicate.</p> <p>Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà 1800. Nel 1859 Achille Bruni, Professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia "<i>Del latte e dei suoi derivati</i>" pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la Ricotta di Bufala: "<i>Munto il latte e versato in tinotta, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trame la ricotta</i>".</p> <p>Il forte legame con il territorio e le sue modificazioni conseguenti alle operazioni di bonifica hanno influenzato negli anni le alterne fortune dell'allevamento bufalino e con esse la produzione del latte e quindi della Mozzarella e della Ricotta di Bufala, anche per la minor attenzione che da sempre la ricotta suscita soprattutto a livello di indagine statistica essendo spesso inglobata genericamente nei prodotti freschi.</p> <p>Savini in un suo studio sulla ricotta nel 1950 cita anche la "Ricotta di Bufala Campana": "<i>nella campagna romana e casertana, dove esiste caseificio bufalino, il siero residuale serve pure alla preparazione della ricotta</i>". Le poche parole di Savini documentano comunque la scarsa attenzione ad un prodotto allora di scarso peso commerciale, ma comunque ben presente nei consumi delle popolazioni locali.</p>
--	---

Descrizione		Ricotta di Bufala Campana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero
	Lattifera	Bufala
	Trattamento siero	Intero, Crudo, Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura di Coagulazione	Ricotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo, fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma (a stagionatura minima)	Aspetto	Tronco piramidale o tronco conica
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso (a stagionatura minima)	Kg	< 2,0 Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco porcellana;
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco porcellana. L'assenza di β -carotene nel latte di bufala è fra le cause del tipico colore bianco porcellana del latte e dei prodotti caseari bufalini, fra cui la ricotta, a differenza di quanto accade nei

		prodotti lattiero caseari di vacca.
	Struttura	Morbida, granulosa, ma non sabbiosa.
Odore/Aroma	Intensità	Poco intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Fragrante di latte e crema. La Ricotta di Bufala Campana DOP si differenzia dalle Ricotte di siero di latte di pecora perché nella caseificazione di molti formaggi ovini si utilizza caglio in pasta, la cui ricchezza in lipasi può influenzare le proprietà sensoriali del grasso. L'assenza di lipolisi è quindi un tratto caratteristico della Ricotta di Bufala Campana DOP che ne permette di esaltare gli aspetti descritti come dolcezza e fragranza di latte.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido, Amaro	Caratteristico, fresco e delicatamente dolce;
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, granulosa, ma non sabbiosa.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 45%
	Grasso (% s.t.q.)	> 12%
	Umidità	< 75;
	Acido lattico	≤ 0,3%;
	Sodio	≤ 0,3%;

Utilizzo		Ricotta di Bufala Campana
Utilizzo	In tavola	Può essere gustata da sola per apprezzarne in pieno la fragranza, ma anche come antipasto, lavorata con erbe aromatiche ed accompagnata a crostini. Ideale consumata con contorno di verdure di stagione. Ottima anche tal quale, per freschi spuntini insaporiti con erbe aromatiche. Non va mai consumata fredda, ma a temperatura ambiente; si consiglia di provarla nei numerosi caseifici della zona di produzione dove è possibile assaporarla ancora calda.
	In cucina	Protagonista versatile ed eclettica di appetitose vivande che spaziano dall'antipasto al dessert. Aggiunge un tocco inimitabile di stile sia alle ricette tipiche partenopee (pastiera, lasagna, sfogliatella), sia ai piatti della tradizione mediterranea: sughi e condimenti, tortelloni di magro, cannelloni, gnocchi agli spinaci, frittate, pizze, crostate, torte dolci e salate.
Abbinamenti	Vino	Preferisce abbinamenti con vini bianchi leggeri e fruttati. Nelle preparazioni gastronomiche a base di Ricotta di bufala campana si seguono le regole di abbinamento delle ricette elaborate;
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Numerosi gli abbinamenti con ortaggi e verdure cotte
	Pane	

Produzione		Ricotta di Bufala Campana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Latte di bufala • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento			
	Caratteristiche	<p>"Primo siero" (o "siero dolce") proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica.</p> <p>Deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della Mozzarella di bufala campana.</p> <p>L'acidità titolabile massima del siero utilizzato è 3,5 °SH/50 ml, pertanto il "siero acido" derivante dal completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione di "Ricotta di Bufala Campana" DOP.</p> <p>Il siero derivato dalla produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP deve essere trasformato in "Ricotta di Bufala Campana DOP" entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata.</p> <p>La specificità del siero di latte di bufala deriva dal fatto che ha caratteristiche di composizione (grassi e proteine), quali-quantitativamente diverse dai sieri di latte di vacca e pecora usati per l'ottenimento di altre tipologie di Ricotta.</p> <p>Il siero di bufala è infatti più ricco in grasso (fino a 2,5 %) rispetto a quelli di vacca e pecora a causa del maggior tenore di grasso (oltre 8 %) del latte di origine, e contiene una quota di sieroproteine (0,9-1,0 %) superiore a quello di vacca, ma comunque dipendente dal tenore proteico del latte di origine.</p> <p>La specificità delle proteine del siero di bufala consente la differenziazione analitica del latte di bufala da quello di altre specie animali.</p>			
	Trattamenti Termici	Qualora la trasformazione immediata del siero non fosse possibile, questo deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione (pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione) con tecniche e tempi tali da evitare comunque la sua acidificazione oltre il valore massimo definito.			
	Aggiunte	<p>E' ammessa l'aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di produzione in misura massima del 6% della massa del "primo siero" (o "siero dolce").</p> <p>E' ammessa l'aggiunta di panna fresca di siero di latte di bufala proveniente dalla zona di produzione nella misura massima del 5% della massa del primo siero. Tale procedimento serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la cavatura, o estrazione.</p> <p>E' ammessa l'aggiunta di sale (NaCl) in misura massima di 1 kg per 100 kg di "primo siero" (o "siero dolce"), o miscela di siero con latte e/o panna fresca. L'aggiunta di sale direttamente al siero non solo conferisce maggior sapidità al prodotto, ma influenza anche i processi di denaturazione e aggregazione delle proteine e quindi la consistenza del prodotto.</p>			
Coagulazione	Temperatura	<p>Il riscaldamento può avvenire sia per iniezione diretta di vapore che per scambio indiretto di calore. L'eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia anche a riscaldamento avviato.</p> <p>Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l'aggiunta di</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantità variabili di "cizza" (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di mozzarella di bufala campana avvenute nelle aziende ubicate nella zona di produzione), • acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta. <p>Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso.</p>			
	Tempo	L'affioramento del coagulo avviene in qualche minuto.			
Estrazione e Formatura	<p>La separazione della ricotta dal liquido residuo ("scotta") può essere effettuata</p> <ul style="list-style-type: none"> • manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare o nelle tele, • meccanicamente con l'uso di appositi estrattori. 				

	Ricotta di Bufala Campana FRESCA	Ricotta di Bufala Campana FRESCA OMOGENEIZZATA
	Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento.	
Preparazione	<p>La ricotta posta nelle fiscelle, o nelle tele, completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva.</p> <p>Il confezionamento deve avvenire comunque entro 24 ore dalla produzione e viene effettuato prima o dopo la procedura di raffreddamento.</p> <p>Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera.</p> <p>Qualora invece la ricotta venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio.</p>	<p>Per ottenere una ricotta con una conservabilità superiore, prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso un trattamento termico dopo averla sgrondata dalla scotta.</p> <p>La ricotta viene lisciata, o omogeneizzata per conferirle un aspetto più cremoso.</p> <p>Il prodotto così ottenuto è definito "Ricotta di Bufala Campana" "fresca omogeneizzata".</p> <p>E' ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di +4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.</p>
Conservabilità	La durata massima della conservabilità (shelf-life) della "Ricotta di Bufala Campana" " fresca " non potrà essere superiore a 7 giorni dalla data di produzione.	La durata massima della conservabilità (shelf-life) della "Ricotta di Bufala Campana" " fresca omogeneizzata " non potrà essere superiore a 21 giorni dalla data di produzione.
Confezionamento e Marchiatura	<p>La "Ricotta di Bufala Campana" DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti.</p> <p>La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le diciture "fresca," o "fresca omogeneizzata" riportate immediatamente al di sotto della Denominazione "Ricotta di Bufala Campana", con caratteri di dimensione pari al 50% di quelli utilizzati per la denominazione "Ricotta di Bufala Campana".</p> <p>E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi aggettivi: fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino, o comunque elogiativi del prodotto.</p> <p>La dicitura "Ricotta di Bufala Campana" deve essere riportata in lingua italiana.</p>	
Nota	Una variante molto apprezzata della ricotta di bufala è la forma essiccata : formaggio a pasta compatta, stagionato per almeno un mese in forme di stagno e successivamente per altri 30 giorni, fino alla comparsa delle muffe che vanno asportate. In tal caso diventa un succulento formaggio per insaporire sughi e minestre.	

