

Generalità	Ricotta di “stazzo”	
Presentazione	<p><b>Ricotta di “stazzo”</b></p> <p>In Abruzzo lo “stazzo” (in dialetto <i>jacce</i>), è il luogo dove si tengono le pecore e tutto ciò che occorre per la loro custodia in montagna. È costituito da un'abitazione (rifugio dei pastori) in muratura spesso a secco e in passato anche costituita da legname povero. Nei pressi dell'abitazione c'è il recinto per la custodia delle pecore, spesso fatto di reti, quindi il mungitoio (luogo per la mungitura), il luogo per la produzione e lavorazione dei prodotti caseari e generalmente anche un orticello per il sostentamento dei pastori (coltivazione di patate e alcuni tipi di verdure). Fino al recente passato questi luoghi erano utilizzati solo d'estate, quando le greggi sostavano in montagna di ritorno dalla transumanza (in Abruzzo le greggi d'inverno si recavano soprattutto nel Tavoliere delle Puglie).</p> <p>Per ricotta di “stazzo” si intende il prodotto ottenuto dalla trasformazione del siero di latte ovino, bovino e caprino, effettuata direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota. Riguarda tutto il territorio montano abruzzese in cui si pratica la transumanza orizzontale o verticale, dove spesso la lavorazione del latte avviene in condizioni precarie, con il risultato di ottenere delle produzioni sicuramente valide dal punto di vista della qualità, ma con caratteristiche molto particolari e mai costanti. Non è infatti possibile dare una descrizione uniforme del prodotto che si ottiene in queste situazioni, perché tante sono le variabili, per ogni allevatore e per ogni periodo della stagione di monticazione. Non v'è dubbio però che le ricotte prodotte con il latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo conservano degli aromi e delle caratteristiche completamente diverse quelli prodotti con latte di animali alimentati alla mangiatoia.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Province di <b>L'aquila, Chieti, Pescara Teramo</b> : l'intero territorio montano regionale in cui si pratica la transumanza.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo Itinerante, caratterizzato dalla “transumanza” primaverile e autunnale, orizzontale (in aree alla stessa quota) o verticale (in aree a quote diverse). Pecore, vacche, capre.
	Alimentazione	Pascolo di erba fresca.
Storia	<p>Già tra i secoli XVI ÷ XII a.C. (in piena Età del Bronzo) la pastorizia era molto praticata dalle popolazioni insediate nel territorio abruzzese. A partire dal VII sec. a.C. le popolazioni Sabelliche, con le loro numerose “stirpi”, praticarono una pastorizia circoscritta al territorio in cui erano insediate, con spostamenti limitati fra il monte e il piano sottostante.</p> <p>La trasformazione del latte di qualsiasi specie, praticata direttamente nei luoghi di pascolo è forse la più antica forma di industria di trasformazione conosciuta. La storia e la cultura abruzzese sono fortemente legate alla pastorizia, soprattutto attraverso la transumanza, che ha rappresentato il più antico e importante sistema di gestione del territorio e razionale utilizzazione delle risorse. Anche le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non erano molto dissimili da quelle attualmente adottate.</p> <p>L'allevatore, allorché decide di spostare i propri animali sui pascoli montani, oltre a organizzare e dotare lo “stazzo” del necessario per la mungitura si attrezza per la trasformazione del latte. Le attrezzature più comunemente utilizzate sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caldaia di rame, molto spesso stagnata all'interno; fonte di calore, che può essere la legna o, sempre più frequentemente, un grosso fornello a gas alimentato da una bombola;</li> <li>• attrezzatura minuta necessaria alla rottura della cagliata (spino o rompituoro) e per la raccolta del formaggio e della ricotta (schiumarola);</li> <li>• tavolo spersorio, in genere in legno, per la lavorazione del formaggio;</li> <li>• stampi, fuscelle in giunco per il formaggio e in plastica per la ricotta;</li> <li>• contenitori per l'acqua, spesso di acqua sorgiva in quanto gli stazzi sono quasi sempre privi di acqua corrente e, in molti casi, la normativa prevista dai Piani Paesistici non consente la captazione dell'acqua al di sopra di determinate quote di altitudine.</li> </ul> <p>Raramente i locali a servizio degli “stazzi” hanno subito adeguamenti strutturali. Nonostante questo, in molti casi, questi ambienti risultano essere particolarmente idonei a fungere da caseifici. Molti di questi locali, essendo stati costruiti in pietra e/o mattoni, risultano infatti termicamente isolati e sono abbastanza bui (l'oscurità come è noto impedisce lo sviluppo di alcuni microrganismi indesiderabili). Inoltre questi locali, essendo ubicati generalmente in alta quota, riescono a mantenere, senza condizionamento, temperature ottimali intorno ai 10-12°C. La circolazione dell'aria è assicurata dalle porte e dalle finestre di cui questi locali sono dotati, generalmente di dimensioni ridotte, che garantiscono un giusto ricambio d'aria. Lo stesso discorso è valido per i locali di conservazione e di stagionatura anche se oggi, molto più spesso, i prodotti dopo la prima fase di conservazione vengono portati a valle in appositi locali.</p> <p>Le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non sono oggi molto dissimili da quelle adottate in passato. I locali angusti, la mancanza di acqua corrente, i materiali impiegati (rame, legno, giunco) testimoniano che la tradizione è stata mantenuta nel corso degli anni e, probabilmente, non muterà fino a quando ci sarà un solo allevatore disposto a seguire con i propri animali il corso delle stagioni e i bioritmi cadenzati dalla natura.</p>	

Descrizione		Ricotta di "stazzo"
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o Tronco-conico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Variabili
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Con le impronte delle fuscelle di plastica usate come contenitori
	Colore	Bianco latte
	Spessore	Assente
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Leggermente granulosa, morbida, spalmabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Animale (leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce Non viene salata
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Morbida, leggermente granulosa, leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. Prodotto magro

Utilizzo		Ricotta di "stazzo"
Utilizzo	In tavola	Al naturale può essere un ottimo dessert, accompagnato a frutta fresca
	In cucina	Ingrediente fondamentale per la preparazione di dolci al cucchiaino, o ricette tradizionali.
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento con i piatti è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette. Nel caso dei dessert i vini sono generalmente dolci, del territorio, fermi e/o passiti.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Ricotta di "stazzo"			
Periodo produzione		Da maggio a ottobre.			
Materia prima: • Siero di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	In purezza per ogni lattifera o in % variabili per ognuna di esse			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Filtratura del siero per allontanare eventuali impurità.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Temperatura	≥ 80 °C per far flocculare le albumine del siero			
	Tempo	Pochi minuti			
Formatura e Trattamenti forma	La ricotta viene raccolta manualmente con un mestolo forato per trattenere meno liquido possibile e, dopo averla messa nelle fucelle (di giunco o di plastica), viene sottoposta a leggera pressatura a mano per eliminare l'eccesso di liquido. Non viene salata				
Stagionatura	Tempo minimo	Viene immediatamente venduta allo "stazzo"			
	°C - UR%				