

Generalità		Ricotta	
Presentazione	<p>Ricotta</p> <p>Prodotto ottenuto dalla flocculazione delle proteine del siero di latte riscaldato a 80÷85 °C, proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino. Durante la lavorazione può essere aggiunto il 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra. La forma è cilindrica o tronco-conica, con pasta morbida, colore bianco e sapore delicato, dolciastro, dovuto al lattosio presente nel siero. In funzione del latte utilizzato: se di capra il sapore risulta più delicato, se di pecora è più deciso. E' un prodotto da consumo fresco.</p> <p>In alcune aree della regione si lascia acidificare la ricotta per due giorni, aggiungendovi sale e peperoncino piccante, dopo i quali si impasta fino ad ottenere una crema omogenea. Si conserva in barattolini di vetro per alcuni giorni ed è conosciuta come "Ricotta al peperoncino".</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina della Regione.	
	Tipologie	RICOTTA, RICOTTA AL PEPERONCINO	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Stalla Pecore di razza Sarda e capre di razze miste	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.	
Storia	<p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992 - La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II. - La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo III. 		

Descrizione		Ricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte con aggiunta di 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra, Peperoncino (eventuale)	
	Lattifera	Pecora, Capra, Misto(Pecora-Capra)	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	<p>Ricotta: tronco di cono o cilindrico dell'altezza di~15 cm e del diametro di base di~8÷10 cm.</p> <p>Ricotta al peperoncino: in barattolini di vetro.</p>	
	Peso Kg	0,200÷0,500	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Colore	Bianco	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	<p>Ricotta: Bianco.</p> <p>Ricotta al peperoncino: bianco con pezzetti di peperoncino.</p>	
	Struttura	<p>Ricotta: Molle, Finemente granuloso, Spalmabile</p> <p>Ricotta al peperoncino: Molle, Cremoso, Spalmabile</p>	
Odore /	Intensità	Media-bassa, Media	

Aroma	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Ricotta: Lattico cotto Ricotta al peperoncino: Lattico cotto, Vegetale (peperoncino)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico con il dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		Ricotta al peperoncino: Piccante (peperoncino)
Struttura (in bocca)		Ricotta: Molle, finemente granuloso, leggermente adesivo Ricotta al peperoncino: Cremoso, Mantecato, Poco solubile, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio magro

Utilizzo		Ricotta
Utilizzo	In tavola	Si consuma da sola, o accompagnata a formaggi e salumi, o a insalate di verdura fresca.
	In cucina	Le caratteristiche di bassa intensità aromatica le permettono di diventare un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali, o nella preparazione di dolci al cucchiaio.
Abbinamenti	Vino	Bianchi del territorio, moderatamente caldi, freschi, armonici, con buona persistenza aromatica.
	Miele/Confetture	
	Frutta	
	Verdure	Fresche in insalata
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Ricotta			
Periodo di produzione		Febbraio-Ottobre (stagione di pascolamento)			
Materia prima: • Siero di latte ovi-caprino • Latte intero ovi-caprino • Peperoncino (eventuale) • Sale (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		Ognuna con % variabili da 0 a 100		
	Provenienza	Pascolo brado, stalla			
Preparazione		Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei formaggi ovi-caprini locali, si rimette il siero sul fuoco a legna. A 60÷65 °C si può aggiungere del latte intero ovi-caprino in ragione del 2÷10 %.			
Coagulazione		Temperatura Il siero in caldaia viene portato a 80÷85 °C La coagulazione delle siero-proteine genera la comparsa in superficie dei caratteristici flocculi			
Formatura e Trattamenti forma		Ricotta: Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata spurgare. Ricotta al peperoncino (prodotta in alcune aree della regione): Si lascia acidificare la ricotta per due giorni, aggiungendovi sale e peperoncino piccante, poi si impasta fino ad ottenere una crema omogenea. Si conserva in barattolini di vetro.			
Stagionatura	Tempo	Ricotta: il prodotto fresco si deve consumare entro 2-3 giorni Ricotta al peperoncino: si conserva per alcuni giorni.			
	°C - UR%	Ricotta: In cella frigorifera a 2÷4 °C Ricotta al peperoncino: In ambienti con scarsa luminosità, temperatura fresca e costante.			
	Cura forma				