

Generalità		Ricotta affumicata di malga	
Presentazione	<p><b>Ricotta affumicata di malga</b>            In dialetto friulano è anche conosciuta come <b>Scuete Fumade</b>.            Prodotto caseario da siero di latte vaccino, di forma tronco-conica, con peso di 0,200÷0,500 Kg, superficie irregolare di colore bruno, spesso con striature accentuate, a pasta bianca, asciutta e granulosa, con gusto affumicato delicato. Può essere consumata sia fresca, sia da grattugia, in base ai tempi di stagionatura e viene venduta direttamente nelle malghe, a volte affiancate da attività agrituristiche gestite a livello familiare.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di <b>Pordenone, Udine</b> : l'area alpina della regione e, in particolare, la Carnia, la Val Canale, il Canal del Ferro, nonché il territorio della Comunità pedemontana del Livenza (comuni di Aviano, Budoia, Caneva e Polgenigo).	
	Tipologie	Anche conosciuta come <b>Scuete Fumade</b> .	
Allevamento	Tipo	Alpeggio, Stalla Di bovine di razza Bruna,	
	Alimentazione	In alpeggio, nel periodo estivo, quasi esclusivamente con essenze fresche, con integrazione minima di foraggio secco, vitamine e sali minerali alla fine della stagione.	
Storia	<p>La transumanza del fondovalle ai pascoli in quota ha costituito e costituisce un elemento estremamente importante per l'economia pastorale della montagna friulana e della Carnia e questo ha costituito fin dai tempi più remoti l'elemento di stimolo per l'insediamento temporaneo in quota di uomini e animali che ha dato vita a quella particolare forma di azienda che è la malga.            Si hanno notizie dell'attività in malga già prima dell'anno 1000 e regole precise sullo sfruttamento dei pascoli alpini si hanno già ai tempi del patriarca di Aquileia (XI-XV sec.).            Le malghe costellano l'area più propriamente alpina della regione Friuli-Venezia Giulia.            Da sempre nelle malghe la produzione della ricotta affumicata accompagna quella del formaggio di malga. Una testimonianza dettagliata sulle metodologie di produzione anticamente impiegate e tramandate nel tempo fino ai giorni nostri è riportata da Giuseppe Faleschini che, confrontando la tecnologia del passato con quella attualmente praticata, non ha rilevare differenze sostanziali nelle pratiche di trasformazione.</p> <p><b>Bibliografia:</b>            – G. Faleschini, "L'Alpeggio in Carnia. Risultanze di una indagine effettuata dal dott. Giuseppe Faleschini"; Ed. Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Assessorato dell'Agricoltura, Foreste ed Economia Montana; ottobre 1970.</p>		

Descrizione		Ricotta affumicata di malga	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro (se stagionato)	
	Tecnologia	Ricotto, Affumicato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	Leggermente conico	
	Peso Kg	0,200÷0,500	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente Superficie irregolare.	
	Colore	Bruno, spesso con striature accentuate.	

Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Asciutto, Granuloso; Semiduro (con pressatura e affumicatura prolungate)
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Tostato (affumicato).
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce in evidenza.
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Molle, leggermente granuloso, leggermente adesivo; Abbastanza duro (se stagionato)
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio magro

Utilizzo		Ricotta affumicata di malga
Utilizzo	In tavola	Consumata fresca in accompagnamento a verdura cotta, o come dessert accostata a frutta fresca e dolce.
	In cucina	Quando stagionata, viene utilizzata grattugiata nella preparazione di piatti tradizionali (solitamente viene grattugiata su primi piatti come gnocchi al burro fuso, o tortelli).
	Nota	Per il consumo della <b>Ricotta affumicata stagionata</b> si consiglia l'eliminazione della superficie esterna per evitare/ridurre sensazioni amarognole dovute al processo di affumicatura.
Abbinamenti	Vino	Rossi del territorio, abbastanza caldi, morbidi, armonici, di medio corpo e con buona persistenza aromatica
	Miele/Confetture	
	Frutta	Mele, pere, kiwi, ...
	Verdure	Verdure lessate
	Pane	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

Produzione		Ricotta affumicata di malga			
Periodo di produzione		Luglio÷settembre			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Alpeggio			
Coagulazione	Preparazione	Il siero di latte residuo della lavorazione del formaggio di malga, eventualmente aggiunto di latte, o latticello, o crema d'affioramento, dopo essere stato filtrato viene riscaldato nella stessa caldaia impiegata per la trasformazione del latte in formaggio di malga, agitandolo continuamente fino alla temperatura di flocculazione delle proteine.			
	Aggiunte	Per facilitare la flocculazione delle proteine del siero si aggiunge solfato di magnesio (" <i>sal di canal</i> "), oppure acido citrico.			
	Temperatura	Il siero viene portato quasi al punto di ebollizione (80÷90 °C)			
	Tipo di coagulante	Quando la massa raggiunge la temperatura desiderata si aggiunge in caldaia, come coadiuvante tecnologico, solfato di magnesio (" <i>sal di canal</i> "), oppure acido citrico. In alcune malghe questi coadiuvanti tecnologici, il cui uso è anticamente documentato e tramandato, possono essere sostituiti dal " <b>sitz</b> ", fatto da siero, solfato di magnesio e alcune erbe			

		amare raccolte nel bosco, che viene conservato anche per anni in un bariletto di legno.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>La ricotta, quando affiora, viene lavata con una apposita mestola forata e messa a sgocciolare in sacchi di tela prima di essere leggermente pressata.</p> <p>Viene poi salata a secco per 1÷2 giorni. Durante la salatura le forme di ricotta vengono mantenute su assi di legno, in un ambiente fisicamente separato dalla stanza di lavorazione, con pareti e pavimento in pietra per mantenere un giusto grado di frescura.</p> <p>Successivamente viene affumicata per 1-2 giorni, in una stanza separata nella quale le ricotte vengono poste su grate metalliche, o di legno, direttamente al di sopra della sorgente di fumo ottenuto dalla combustione del legno. Il fuoco a legna impiegato per il riscaldamento può essere a vista oppure interrato e, in questo ultimo caso, il braciere è mobile e può essere spostato a seconda delle esigenze. Nello stesso locale si trova il banco per la pressatura, tradizionalmente in legno.</p> <p>Per ottenere una ricotta "da grattugia" (più dura e secca) la pressatura deve essere più energica e l'affumicatura richiede tempi maggiori.</p>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	<p>Il prodotto fresco si deve consumare entro 2÷3 giorni.</p> <p>Può essere stagionato fino a qualche mese.</p>
	<b>°C - UR%</b>	<p>Il prodotto fresco: in cella frigorifera.</p> <p>Il prodotto stagionato: in ambienti freschi e ventilati.</p>
	<b>Cura forma</b>	<p>Per il consumo della <b>Ricotta affumicata stagionata</b> si consiglia l'eliminazione della superficie esterna per evitare/ridurre sensazioni amarognole dovute al processo di affumicatura.</p>
<b>Nota</b>	<p><b>Deroga per la ricotta affumicata di malga</b></p> <p>La presenza di strutture di utilizzo stagionale che, per ubicazione e povertà di materiale di costruzione o per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristica particolare, non consente di adeguarsi a tutti i requisiti previsti dal DPR 54/97.</p> <p>Viene assicurato un buono stato di pulizia degli utensili, delle attrezzature, dei locali e del personale addetto alla lavorazione del siero e vengono eseguiti tutti gli accorgimenti atti a garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di incrostazioni,</li> <li>- assenza di animali domestici e di insetti nei locali di lavorazione e stagionatura,</li> <li>- frequente pulizia di tutti i locali,</li> <li>- allontanamento di sostanze che possono contaminare accidentalmente il prodotto,</li> <li>- adeguata protezione dell'alimento,</li> <li>- si deve curare che le temperature raggiunte in relazione al livello di acidità di precipitazione assicurino un sufficiente risanamento igienico nella ricotta e che l'asciugatura nell'affumicatoio abbassi sufficientemente l'umidità e impedisca lo sviluppo di eventuali flore microbiche inquinanti.</li> </ul> <p><b>Riferimenti normativi</b></p> <p>Nei caseifici artigianali delle malghe vanno applicate le deroghe strutturali consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25 aprile 1997. Infatti, gli ambienti in pietra o in muratura e le particolari attrezzature in legno contribuiscono a preservare le peculiarità tradizionali, tipiche e locali del formaggio di malga.</p> <p>Inoltre, nei casi in cui si adotta la pratica della vendita diretta al consumatore finale è consentita la non applicazione del DPR 54/97, purché esistano i requisiti prescritti dal DL 155/97.</p>	