

Generalità		Ricotta	
Presentazione	Ricotta Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino e/o ovino derivante dalla produzione di caciotte o pecorini. Il prodotto ha una larga diffusione in tutto il territorio regionale, ma particolarmente nelle zone interne. Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i> , cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del " <i>De re rustica</i> ", la annovera fra le pratiche casearie documentate.		
Riconoscimenti	PAT Regione Marche		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone interne	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>La ricotta è già stata individuata nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.</p> <p>Testimonianze raccolte direttamente nei luoghi di produzione.</p>		

Descrizione		Ricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte.	
	Lattifera	Vacca, Pecora	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco piramidale o tronco conica (ricavata dalla fiscella)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	n.a.	
Scalzo	n.a.		
Dimensioni (cm)	n.a.		
Peso	Kg	0,500÷2,500	
Aspetto esterno	Tipo	Assente	

(Crosta)	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Molle, quasi lattiginosa
Odore / Aroma	Intensità,	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Fondente, non grumosa, non pastosa, quasi lattiginosa.
Grasso (% s.s.)		Magro

Utilizzo		Ricotta
Utilizzo	In tavola	Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe.
	In cucina	<p>È alla base di molti piatti della nostra terra: nel ripieno dei tortelloni, dei cappellacci, dei cannelloni, nell'erbazzone dolce, nelle frittelle, nei ciacci di ricotta (specie di crêpes alla ricotta, soffici ed estremamente delicate, da farcire con affettati o con quello che più piace, serviti caldi o tiepidi), accompagna le frittelle di farina di castagne.</p> <p>È un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio</p>
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, con componente acidula
	Verdure	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	Pane	

Produzione		Ricotta			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Siero di latte • Sale (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte				

Coagulazione	Temperatura	Riscaldato in caldaia a 80÷90 °C.
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine.
	Tipo di coagulante	Agenti acidificanti singoli o in miscela quali: acido acetico, acido citrico, acido lattico, acido tartarico, siero acido (agra), aceto di vino, succo di limone in modo da modificare il pH della soluzione e ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine. L'agente acidificante può essere aggiunto prima o dopo il raggiungimento della temperatura di coagulazione.
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	<p>La ricotta si ottiene per affioramento, dopodiché si procede alla formatura in appositi stampi. Eventuale omogeneizzazione e/o salatura con sale fino (se richieste).</p> <p>Un eventuale processo di stabilizzazione termica (pastorizzazione) può essere effettuato in qualsiasi fase del procedimento di fabbricazione, compresa la fase seguente al confezionamento.</p> <p>Confezionamento negli appositi contenitori (fiscelle in materiale plastico idoneo per alimenti, per lo spurgo e la formatura; materiali vari idonei per alimenti per l'imballaggio).</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Deve essere consumata immediatamente, oppure entro qualche giorno dalla produzione.
	°C - UR%	Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4 °C.
Marchiatura	n.a.	