

Generalità		Ricotta vaccina fresca dell'Emilia-Romagna	
Presentazione	<p>Ricotta vaccina fresca dell'Emilia Romagna Prodotto lattiero-caseario fresco, ottenuto per coagulazione acido-termica di siero di latte proveniente dalla lavorazione del latte per l'ottenimento del Parmigiano-Reggiano, eventualmente addizionato di latte intero e/o scremato, e/o di crema di latte (affioramento), e/o di crema di siero di latte singolarmente o in associazione. Si presenta come una massa semisolida, priva di crosta, di forma tronco-conica (conferita dal "cestino" in cui viene depositata), con diametro medio 10÷17 cm, altezza 6÷12 cm e del peso di 0,5÷2,5 kg. Ha consistenza più o meno granulosa, morbida e/o spalmabile; colore bianco o solo lievemente paglierino; sapore delicato, dolce di latte (dolce o salato) e odore delicato. È un prodotto magro. I nomi <i>Puina</i>, o <i>Puvina</i> con cui in zona viene tradizionalmente riconosciuta si fanno risalire all'etimo latino <i>popina</i>: "cucina", "cibo da osteria".</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Emilia Romagna</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna : parte emiliana della zona del comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano DOP	
	Tipologie	Conosciuta anche con i nomi: Puina, Puvina	
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>La ricotta è un prodotto che si realizza in quasi tutte le regioni d'Italia in quanto si ottiene dal siero derivante dalla produzione di formaggio. Le sue origini, se così si può dire, le possiamo datare all'epoca della civiltà greco e romana, epoca alla quale risale l'opera di Columella che nel VII capitolo del <i>De re rustica</i> illustra alcune pratiche casearie. Il termine ricotta deriva dal latino recoctus, cioè cotto due volte ed è un termine di ambito centro-meridionale. In effetti già nella <i>Summa Lacticiniorum</i> di Pantaleone da Confienza, edita nel 1477, si fa riferimento ai <i>seracia</i>. Il <i>seracium</i> o <i>seracius</i> o <i>seratium</i> è termine collegato al latino <i>serum</i>, siero di latte ed era ricavato dai <i>magister formagerus</i> dalla bollitura del siero inagrito, con l'aggiunta di una certa percentuale di latte intero (fortificazione). Il prodotto così ottenuto era denominato in area lombardo-padana <i>mascherpa</i> o <i>mascherpino</i>, <i>seiràs</i> in piemonte e <i>recocta</i> o <i>ricotta</i> in ambito centro-meridionale.</p> <p>Proverbi (locali): <i>"avèragh le man 'd poina"</i>: avere le mani di lolla; <i>"dla poina pu s'an magna men 's camina"</i>: chi mangia puina, poco cammina</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - F. Arrivabene, "Vocabolario Mantovano-Italiano Italiano-Mantovano", vol.1,2; Gizeta, Mantova, 1969 - L. Ferrari, L. Serra, "Vocabolario del dialetto reggiano"; Ed. Tecnograf, 1989 <ul style="list-style-type: none"> - <i>poina</i> (mantovano): fior di latte cavato dal siero per mezzo del fuoco; - <i>puina</i> e <i>puvina</i> (reggiano): ricotta molto tenera). - LIUZZO G., "Caratteristiche microbiologiche della ricotta vaccina fresca tradizionale prodotta nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano" - Tesi di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Torino, a.a 1997/98 - Poeta A., Giaccone V., Liuzzo G., Setti A., Paterlini F., "Qualità microbiologica di ricotta vaccina tradizionale prodotta nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano", Atti S.I.S.VET, 437-438, 1998. - Giaccone V., Liuzzo G., Poeta A., "Caratteristiche microbiologiche della ricotta vaccina fresca tradizionale", in "L'industria lattiero-casearia fra microbofobia e nuova cultura microbiologica" a cura di Liuzzo G., 1999, 41-53, Graphital, Parma - Zannoni M., Zannoni L., "Il Parmigiano Reggiano: cenni storici sull'evoluzione della sua tecnologia", in <i>Scienza e Tecnologia Lattiero-Casearia</i>, 40(5), 321-339, 1989. 		

Descrizione		Ricotta vaccina fresca dell'Emilia-Romagna	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte derivante dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano, Latte, Crema di latte (di affioramento), Crema di siero di latte derivante dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano, NaCl. Prima della eventuale regolazione dei costituenti, la componente siero di latte deve costituire almeno il 90% della formulazione messa in opera.	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento siero	n.a.	

	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco conico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 10÷17 (medie)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 6÷12 (altezza)
Peso	Kg	0,500÷2,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o lievemente paglierino
	Struttura	Molle, più o meno granulosa
Odore / Aroma	Intensità,	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Delicato, Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, dolce di latte (dolce o salato).
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Finemente granulosa, leggermente adesiva
Caratteristiche	Fisiche	RESIDUO SECCO: 22÷32%; MATERIA GRASSA: 8÷18% (s.s.); PROTEINE: 7÷10%; pH: 6,5; Aw: 0,95; Sodio cloruro: max 1%
	Nutrizionali (valore medi)	Lipidi 11,8 %; Proteine 8,3%; Carboidrati 2,7%; Contenuto energetico 637 Kj

Utilizzo		Ricotta vaccina fresca dell'Emilia-Romagna
Utilizzo	In tavola	Si può servire come appetizer, 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), o accompagna le frittelle di farina di castagne. È l'ingrediente fondamentale per molti dolci: torte, dolci al cucchiaio, ...</p> <p>Ricette segnalate:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pieno di ricotta et altro: Si prenda ricotta, ova, formaggio, pane grattato, erbucci, peggorino e carne cotta, presutto e si faccia un pane e si cuoci nel brodo oppure nel latte. (<i>“Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per</i>

		<p><i>malattie et altro. "Libro di casa" di una famiglia reggiana del Settecento</i>, a cura di &. Bizzarri e E. Bronzoni, Il Lavoro editoriale, Bologna, 1986)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricotta frita: In una ciotola impastate la ricotta con le uova, insieme al pangrattato e formaggio. Questo composto piuttosto morbido, versatelo in una padella, dove già sfrigola lo strutto, a cucchiariate. Scolate le frittelline, asciugatele su fogli di carta assorbente e servitele. Variante: profumare l'amalgama con salvia tritata. - Altro utilizzo: impiego del prodotto ricotta vaccina fresca tradizionale emiliana nella preparazione di paste farcite tipiche della tradizione emiliana.
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative. Nelle preparazioni di cucina, per un corretto abbinamento con il vino, è basilare tener conto dell'aspetto gusto-olfattivo complessivo della ricetta.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, con componente acidula
	Verdure	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	Pane	

Produzione		Ricotta vaccina fresca dell'Emilia-Romagna			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Latte • Crema di latte (di affioramento) • Crema di siero di latte • Sale (NaCl) 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.d.			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	Materiali, attrezzature e locali	<p>Caldaia a campana in rame a doppio fondo con riscaldamento a vapore, cannula per immissione di vapore diretta nella massa sierosa, fiscelle in materiale plastico idoneo per alimenti per lo spurgo e la formatura, materiali vari per l'imballaggio idoneo per alimenti.</p> <p>I locali di lavorazione sono gli stessi dove si esegue la lavorazione del formaggio grana, ma la produzione della ricotta è differita nel tempo rispetto a quella del formaggio.</p>			
Coagulazione	Temperatura	Riscaldamento ad almeno 80 °C del siero di latte o della miscela latte + siero o crema + siero, eventualmente regolati nel valore di pH, in modo da ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine			
	Tempo	Fino al completamento della coagulazione acido-termica.			
	Tipo di coagulante	<p>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 <i>pH</i> della soluzione e ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine.</p> <p>L'agente acidificante può essere aggiunto prima o dopo il raggiungimento della temperatura di coagulazione</p>			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	<p>Separazione della fase solida da quella liquida mediante processi fisici (rimozione coagulo e drenaggio della "scotta")</p> <p>Eventuale regolazione del residuo secco mediante aggiunta o sottrazione di scotta e/o della materia grassa mediante aggiunta di crema di latte o crema di siero di latte ("fortificazione").</p> <p>Eventuale omogeneizzazione e/o salatura con sale fino (se richiesta).</p> <p>Confezionamento in contenitori di polietilene con tappo a pressione o film saldato, oppure in carta per alimenti.</p>				

	Eventuale processo di stabilizzazione termica (pastorizzazione) può essere effettuato in qualsiasi fase del procedimento di fabbricazione compresa la fase seguente al confezionamento. Refrigerazione a temperature fra 0 e + 4°C (allegato C - Parte II, D.P.R 327/80).	
Stagionatura	Tempo	≤ 7 giorni.
	°C - UR%	Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4 °C.

μT

