

RICOTTA AFFUMICATA DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata della Val Leogra, ricotta "infumentà" delle malghe della Val Leogra.



La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. Dall'Agordino all'Altopiano del Cansiglio, al Grappa, le diverse tecniche di affumicatura, con essenze di ginepro o con fieno ed erbe aromatiche e l'odore penetrante di fumo misto a quello del latte, riportano al profumo intenso dei boschi e dei pascoli. La tecnica di affumicatura inoltre era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione.

Nella zona della Val Leogra la ricotta viene tradizionalmente affumicata usando bacche di ginepro, che conferiscono al prodotto un sapore inconfondibile.

Descrizione del prodotto

La "ricotta affumicata della Val Leogra", consistente e compatta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, assume grazie all'affumicatura un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso, aromatico e leggermente salato, il profumo è caratteristico e gradevole.

Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si porta il siero rimasto dalla lavorazione del formaggio, a 60 °C. Si aggiunge il solfato di magnesio e si porta a 80 °C; sale così in superficie la ricotta che viene raccolta con la schiumarola e posta in sacchetti di canapa. Il siero viene scolato nei sacchetti appesi al tavolo apposito ("cavra") e le piccole forme vengono collocate per alcuni giorni su un graticcio sopra il camino (cappa del camino) per asciugarsi e per affumicarsi con fumo liberato da legna di ginepro, che conferisce alla ricotta un aroma particolare. Viene conservata in locali freschi e asciutti.

Usi

La "ricotta affumicata della Val Leogra" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.

