

RICOTTA PECORINA DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina dei Berici, ricotta, puina.



La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva anche la relativa ricotta. Nel basso vicentino un sistema per conservare per qualche tempo le ricotte era quello di metterle nel siero ottenuto dalla cottura del formaggio aggiungendovi sale, aceto e latte fresco. Ancora oggi la tradizione di confezionare questo prodotto viene portata avanti da alcuni allevatori e produttori.

Descrizione del prodotto

La ricotta pecorina viene prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. Si presenta con una pasta di colore bianchissimo, con struttura fondente quasi lattiginosa che tuttavia non dà latte. Risulta dolce e particolarmente leggera e può durare 5-6 giorni se conservata correttamente.

Processo di produzione

Il siero (detto anche scolo) viene corretto inizialmente con una quantità di sale variabile e successivamente, viene riscaldato nella caliera (caldaia) ad una temperatura variabile tra gli 80 e i 90 °C (elevata se si vogliono impedire contaminazioni); un tempo nelle famiglie si cercava di mantenere il siero "a fior di battitura" bagnando i bordi con dell'acqua fredda. Quindi avviene l'affioramento in superficie di grani molto fini e bianchi, la "puina". Per favorire il processo, ed in particolare la coagulazione in fiocchi, si può aggiungere il sale amaro. Si raccoglie la ricotta con un particolare colabrodo, molto lentamente e delicatamente per non romperla. La resa del siero di pecora è pari al 7-9%, rispetto al siero vaccino che raggiunge solo il 2-3%. Terminato lo scolo, si mette in stampini di piccole dimensioni (generalmente di 300 g) oppure in sacchetti di tela sottile, affinché la ricotta possa ancora scolare, rivoltandoli; il prodotto è pronto nel giro di poche ore.

Usi

La "ricotta pecorina dei Berici", povera di grassi e ricca di proteine è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico. Si accompagna tradizionalmente ad un contorno di erbe di campo cotte.

Reperibilità

Nella zona di produzione si può reperire presso i caseifici e alcune rivendite alimentari.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.

