

# RICOTTA SCHOTTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta Schotte - Schotte Kneidilam (tipo a), Gelchtschotte - Saumschotte (tipo b).



## La storia

L'affumicatura è uno dei metodi più antichi e naturali per ottenere una prolungata conservazione dei prodotti. Data la sua facilità di realizzazione e la notevole quantità di materia da ardere presente in montagna, è una usanza tipica delle zone montane di tutta la nostra regione. Nella zona di Sappada questa tradizione continua ancora oggi, ma

si è evoluta, perfezionata e differenziata col creare due tipologie di conservazione: una classica tramite affumicatura e una sotto vuoto, che consente di ottenere un prodotto conservabile più a lungo ma senza presentare il gusto tipico, leggermente amarognolo, che caratterizza la ricotta affumicata. È interessante notare che il nome in dialetto significa ricotta acida.

## Descrizione del prodotto

Questa ricotta, prodotta con siero di latte vaccino, sale ed erbe officinali, si presenta con forme di due tipi: cilindrica (a forma di caciotta), oppure a forma di pera. Inoltre può essere affumicata o trovarsi in commercio fresca ma sottovuoto. A seconda delle tipologie si presenta con colorito esterno differente (brunito per quella affumicata, bianco per l'altro tipo) e con sapori più o meno intensi e aromatizzati.

## Processo di produzione

Questa ricotta è una cagliata a coagulazione lattica, cotta ad alta temperatura (> 80 °C), utilizzando il siero del latte di risulta dalla produzione del formaggio riscaldato fino a coagulazione. Si distinguono due tipi:

tipo a) la ricotta viene estratta con una schiumarola e messa a scolare in appositi teli. Una volta che lo spurgo è concluso, si mette in stampi cilindrici (caciotta) o viene lasciata la forma a pera che assume restando all'interno dei sacchetti stessi. A questo punto subisce un processo di leggera affumicatura e stagionatura che avviene in apposite stanze;

tipo b) in alternativa il siero del latte coagulato, riscaldato a circa 60 °C, viene spurgato inserendolo in un'apposita pressa; segue la salatura, la speziatura, l'aromatizzazione con dragoncello e la conservazione in assenza di ossigeno (in vasi di terracotta, pentole in acciaio o in vasi di vetro).

## Usi

A seconda del tipo di prodotto, può essere usata per la produzione di salse, come ingrediente di ripieni o come alimento semplice e leggero da accompagnare con verdure di stagione.

## Reperibilità

A Sappada il prodotto è reperibile presso la locale latteria durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Sappada, in provincia di Belluno.

