



Prodotti tradizionali

Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia



Territorio interessato alla produzione

Comune di Sant'Anastasia (NA)

Descrizione sintetica prodotto:

Prodotto lattiero caseario ricavato dalla coagulazione del latte intero vaccino (non del siero) avente forma tronco piramidale o tronco conica, con presenza della caratteristica "fuscella", di peso fino a 2 kg; colore bianco porcellana fino a paglierino chiarissimo, secondo il tipo di latte impiegato; assenza di crosta, consistenza morbida, cremosa, colore bianco-latte; struttura più pastosa e vellutata della normale ricotta; - caratteristiche chimiche: grasso 10-20%; umidità non superiore al 70%, acido lattico inferiore o uguale a 0,3%, proteine 8-10%. - caratteristiche organolettiche: sapore più delicato della ricotta tipica, caratteristicamente fresco e delicatamente dolce, odore spiccato di latte e crema, adatto alla preparazione di dolci tradizionali.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

1. ricevimento del latte

Il latte derivato dal processo di mungitura viene convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato. Può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato; il tenore in grasso minimo è normalmente del 3,5%, il titolo proteico di almeno il 3,4%.

2. coagulazione

In entrambi i casi il latte viene aggiunto di sale e portato ad una temperatura di 84 - 85 °C ed acidificato per aggiunta di latte innesto o naturale, proveniente da latte tenuto a 4 °C per alcuni giorni, fino al raggiungimento di un pH pari a 4 -

4,5.

Dopo 15 - 30 minuti, mantenendo la temperatura ai valori precedenti e previa osservazione della consistenza dei fiocchi affioranti, si separa la massa coagulata che viene messa in cestelli forati di forma tipicamente tronco conica, in materiale plastico per alimenti (tradizionalmente realizzati intrecciando vimini, noti come fuscelli in dialetto), e conservata sotto ghiaccio fino a 10 giorni. Non si usano acidi organici o correttori di pH di natura chimica. La resa è del 12-13%.

3. confezionamento e conservazione

Successivamente la cosiddetta "ricotta" viene confezionata in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello. Non è previsto l'uso di conservanti di alcun tipo.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

- Secchi metallici, di plastica;
- Filtro metallico;
- Caldaia per riscaldamento del latte oppure, tradizionalmente, caccavo in rame stagnato;
- mestolo forato
- Tumpagno di legno
- Fuscelle di ginestra o Fuscere di giunco

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

La produzione è consolidata nell'area dove era presente un fiorente allevamento ovicaprino, con il cui latte originariamente era prodotta la "ricotta di fuscella"; oggi viene utilizzato latte vaccino proveniente da allevamenti della regione.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015