

RICOTTA STAGIONATA DI PECORA - (RICOTTA SALATA ABRUZZESE)

Presentazione

Prodotta in tutta la regione, la sua origine è legata ai pascoli montani dove è difficile commercializzare la ricotta fresca.



È ottenuta dalla lavorazione del siero non esausto, che residua dalla caseificazione del latte intero crudo di ovino e che viene riscaldato dopo essere stato filtrato. Agitando continuamente il siero nella caldaia lo si porta a una temperatura di circa 78-85°C, a seconda della compattezza che si vuole ottenere (più è alta la temperatura, maggiore è il grado di compattezza della pasta). A coagulazione avvenuta, la ricotta viene raccolta nelle fuscelle con la schiumarola e, posta sui

tavoli spersori, dopo 24 ore, tempo utile per l'allontanamento del siero residuo, si procede alla salatura a secco con circa 10-20 g di sale per ogni kg di prodotto. Dopo la salatura le forme vengono liberate dagli stampi e poste ad asciugare su scaffali o graticci di canne in locali ventilati per minimo un mese. Durante la stagionatura le forme vengono sottoposte a periodiche toillettature al fine di asportare eventuali muffe. Si presenta di consistenza variabile dal cremoso all'asciutto "gessoso", in funzione della percentuale di sale utilizzato, dalla temperatura di coagulazione e dal periodo di stagionatura. Ha un aroma fragrante e un sapore tipico del derivato di latte di pecora, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione. La produzione di ricotta stagionata è legata come tutti gli altri prodotti caseari all'allevamento ovino sin dalle sue origini. In particolare, i transumanti hanno sempre avuto l'esigenza di ricorrere all'essiccazione naturale dei prodotti per agevolarne il trasporto e la conservazione. In alcune zone ancora oggi esiste una reale difficoltà a commercializzare la ricotta fresca, che deve essere consumata giornalmente o quasi. Attualmente le tecniche di produzione sono le stesse di sempre, ormai consolidate negli anni come si evince anche da tutta la letteratura in materia, e la ricotta salata è diventata una specialità gastronomica molto ricercata, soprattutto per il suo impiego in cucina.

Descrizione

Derivato del latte fresco a pasta morbida. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Ingredienti: siero non esausto di latte intero crudo di ovino sottoposto a caseificazione.
- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle.
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine come per esempio la razza francese Lacaune.
- Forma: cilindrica.
- Superficie esterna/crosta: con crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco latte; la superficie esterna può assumere anche un colore ocra, o nero a seconda del periodo di stagionatura e della tecnica di stagionatura.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione

degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo) o altro materiale a norma o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE: Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla Legge 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

.LOCALE DI CONSERVAZIONE: Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA: Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che

sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.