

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Ricotta affumicata di malga

n. 162 - Formaggio a pasta bianca, asciutta e granulosa con gusto affumicato delicato.

Categoria: prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Territorio interessato alla produzione: L'area alpina della regione Friuli Venezia Giulia.

Territorio interessato alla produzione

La transumanza del fondovalle ai pascoli in quota ha costituito e costituisce un elemento estremamente importante per l'economia pastorale della montagna friulana e della Carnia e questo ha costituito fin dai tempi più remoti l'elemento di stimolo per l'insediamento temporaneo in quota di uomini e animali che ha dato vita a quella particolare forma di azienda che è la malga. Si hanno notizie dell'attività in malga già prima dell'anno 1000 e regole precise sullo sfruttamento dei pascoli alpini si hanno già ai tempi del patriarca di Aquileia (XI-XV sec.). Le malghe costellano l'area più propriamente alpina della regione Friuli-Venezia Giulia ed in particolare la Carnia, la Val Canale, il Canal del Ferro, nonché il territorio della Comunità pedemontana del Livenza (comuni di Aviano, Budoia, Caneva e Polgenigo).

Descrizione sintetica del prodotto

forma leggermente conica,

peso variabile da 2 a 5 etti,

superficie irregolare di colore bruno, spesso con striature accentuate,

pasta bianca, asciutta e granulosa,

gusto affumicato delicato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il siero residuo della lavorazione del formaggio di malga, eventualmente aggiunto di latte o latticello o crema d'affioramento, viene portato quasi al punto di ebollizione (80-90°C) all'interno della stessa caldaia in rame impiegata per la trasformazione del latte in formaggio di malga. Quando la massa raggiunge la temperatura desiderata si aiuta la coagulazione delle proteine del siero aggiungendo solfato di magnesio (sal di canal) o acido citrico. In alcune malghe questi coadiuvanti tecnologici, il cui uso è anticamente documentato e tramandato, possono essere sostituiti dal "sitz" che, fatto da siero più solfato di magnesio e alcune erbe amare raccolte nel bosco, viene conservato anche per anni in un bariletto di legno. La ricotta, quando affiora, viene lavata con una apposita mestola forata e messa a sgocciolare in sacchi di tela prima di essere leggermente pressata. Viene poi salata con sale a secco per uno o due giorni prima di essere affumicata in appositi locali con l'ausilio del fumo diretto ottenuto dalla combustione del legno.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- caldaie in rame con fuoco a legna per il riscaldamento, il rame utilizzando fuoco a legna facilita la trasmissione del calore e permette di regolare rapidamente la temperatura ai valori desiderati;

- sacchi in tela per raccogliere, sgocciolare e conferire forma alla ricotta;
- tavole in legno per la salatura;
- grate per l'affumicatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le caldaie contenenti il siero utilizzato per la produzione della ricotta sono poste in una stanza con pareti e pavimenti in pietra o in muratura, eventualmente, piastrellati. Il fuoco a legna impiegato per il riscaldamento può essere a vista oppure interrato e, in questo ultimo caso, il braciere è mobile e può essere spostato a seconda delle esigenze. Nello stesso locale si trova il banco per la pressatura, tradizionalmente in legno. Durante la salatura le ricotte vengono mantenute su assi di legno, in un ambiente fisicamente separato dalla stanza di lavorazione, con pareti e pavimento in pietra per mantenere un giusto grado di frescura. L'affumicatura avviene in una stanza separata, nella quale le ricotte vengono poste su grate metalliche o di legno al di sopra della sorgente di fumo.

Elementi comprovanti che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali per un periodo non inferiore di 25 anni

Da sempre nelle malghe la produzione della ricotta affumicata accompagna quella del formaggio di malga ed una testimonianza dettagliata sulle metodologie di produzione anticamente impiegate e tramandate nel tempo fino ai giorni nostri è riportata da Giuseppe Faleschini nel libro "L'Alpeggio in Carnia" riprodotto nell'ottobre del 1970, si può verificare come confrontando la tecnologia ivi descritta con quella attualmente praticata, non sia possibile rilevare differenze sostanziali nelle pratiche di trasformazione. (L'Alpeggio in Carnia. Risultanze di una indagine effettuata dal dott. Giuseppe Faleschini. Ed. Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Assessorato dell'Agricoltura, Foreste ed Economia Montana, ottobre 1970).

scheda di deroga per la ricotta affumicata di malga

Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della stessa

La presenza di strutture di utilizzo stagionale che, per ubicazione e povertà di materiale di costruzione o per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristica particolare, non consente di adeguarsi a tutti i requisiti previsti dal DPR 54/97.

Osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali

individuazione dei rischi e dei possibili pericoli nelle diverse fasi di lavorazione

Fase di lavorazione	Rischio	Prevenzione	Azione correttiva
Riscaldamento			
Acidificazione			
Separazione			
Spurgo	Contaminazione delle tele, delle superfici e dei materiali.	Igiene personale personale e disinfezione delle tele e delle superfici.	
Pressatura			

Salatura	Contaminazione delle tavole di legno	Costante pulizia e disinfezione delle tavole	
Conservazione			

procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive

Viene assicurato un buono stato di pulizia degli utensili, delle attrezzature, dei locali e del personale addetto alla lavorazione del siero e vengono eseguiti tutti gli accorgimenti atti a garantire:

- assenza di incrostazioni,
- assenza di animali domestici e di insetti nei locali di lavorazione e stagionatura,
- frequente pulizia di tutti i locali,
- allontanamento di sostanze che possono contaminare accidentalmente il prodotto,
- adeguata protezione dell'alimento,
- si deve curare che le temperature raggiunte in relazione al livello di acidità di precipitazione assicurino un sufficiente risanamento igienico nella ricotta e che l'asciugatura nell'affumicatoio abbassi sufficientemente l'umidità e impedisca lo sviluppo di eventuali flore microbiche inquinanti.

Riferimenti normativi

Nei caseifici artigianali delle malghe vanno applicate le deroghe strutturali consentite ai sensi della decisione 97/284 del 25 aprile 1997. Infatti, gli ambienti in pietra o in muratura e le particolari attrezzature in legno contribuiscono a preservare le peculiarità tradizionali, tipiche e locali del formaggio di malga.

Inoltre, nei casi in cui si adotta la pratica della vendita diretta al consumatore finale è consentita la non applicazione del DPR 54/97, purché esistano i requisiti prescritti dal DL 155/97.

Argomenti associati



Trasformazione