

1. Categoria

Formaggi

2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina

3. Territorio interessato alla produzione

Zona del comprensorio di produzione del parmigiano-reggiano

4. Descrizione sintetica del prodotto

Siero di latte dalla lavorazione del parmigiano-reggiano, latte, crema di latte (affioramento). Crema di siero di latte derivante dalla lavorazione del parmigiano-reggiano, prima della eventuale regolazione dei costituenti, la componente siero di latte deve costituire almeno il 90% della formulazione messa in opera, NaCl. Coadiuvanti tecnologici: agenti acidificanti singoli o in miscela quali acido acetico, acido citrico, acido lattico, acido tartarico, siero acido (agra), aceto di vino, succo di limone

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione della ricotta vaccina nell'area del parmigiano-reggiano deve comprendere le seguenti fasi:

- Riscaldamento ad almeno 80°C del siero di latte o della miscela latte più siero o crema più siero, eventualmente regolati nel valore di pH, in modo da ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine
- Coagulazione acidotermica: l'agente acidificante può essere aggiunto prima o dopo il raggiungimento della temperatura di coagulazione
- Separazione della fase solida da quella liquida cd. Scotta mediante processi fisici (rimozione coagulo e drenaggio)
- Eventuale regolazione del residuo secco mediante aggiunta o sottrazione di scotta e/o della materia grassa mediante aggiunta di crema di latte o crema di siero di latte (fortificazione)
- Eventuale omogeneizzazione
- Confezionamento
- Eventuale processo di stabilizzazione termica (pastorizzazione) può essere effettuato in qualsiasi fase del procedimento di fabbricazione compresa la fase seguente al confezionamento
- Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4°C

6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Caldaia a campana in rame a doppio fondo con riscaldamento a vapore, cannula per immissione di vapore diretta nella massa sierosa, fiscelle in materiale plastico idoneo per alimenti per lo spurgo e la formatura, materiali vari per l'imballaggio idoneo per alimenti. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione sono gli stessi dove si esegue la lavorazione del formaggio grana, la produzione della ricotta è differita nel tempo rispetto a quella del formaggio grana, dopo lo spurgo ed il confezionamento il prodotto viene stoccato in celle

Prodotti tradizionali

280

1. Definizione del prodotto

- **Tipologia del prodotto:** ricotta vaccina fresca ottenuta per coagulazione acidotermica di siero di latte proveniente dalla lavorazione del latte per l'ottenimento del Parmigiano-Reggiano, eventualmente addizionato di latte intero e/o scremato, e/o di crema di latte (affioramento), e/o di crema di siero di latte singolarmente o in associazione
- **Nome del prodotto:** RICOTTA VACCINA FRESCA TRADIZIONALE DELL'EMILIA
- **Dialetto:** *poina* (mantovano) fior di latte cavato dal siero per mezzo del fuoco, (F. Arrivabene, Vocabolario Mantovano-Italiano Italiano-Mantovano, v.1,2, Gizeta, Mantova, 1969), *puina* e *puvina* (reggiano) ricotta molto tenera (L. Ferrari, L. Serra, Vocabolario del dialetto reggiano, Ed. Tecnograf, 1989)

2. Produzione

- **Zona di produzione:** zona del comprensorio di produzione del Parmigiano-Reggiano
- **Materie prime:** siero di latte derivante dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano, Latte, Crema di latte (affioramento), Crema di siero di latte derivante dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano - prima della eventuale regolazione dei costituenti, la componente siero di latte deve costituire almeno il 90% della formulazione messa in opera - , NaCl. **Coadiuvanti tecnologici:** agenti acidificanti singoli o in miscela quali acido acetico, acido citrico, acido lattico, acido tartarico, siero acido (agra), aceto di vino, succo di limone

- **Caratteristiche del prodotto:**
- **FISICHE:**
 - a) **ASPETTO:** massa semisolido, priva di crosta, di forma tronco-conica, diametro medio 10-17 cm, altezza 6-12 cm del peso di 0,5-1 kg
 - b) **STRUTTURA E CONSISTENZA:** più o meno granulosa, morbida e/o spalmabile
- **ORGANOLETTICHE:**
 - a) **COLORE:** bianco, solo lievemente paglierino
 - b) **SAPORE:** delicato, dolce di latte (dolce o salato)
 - c) **ODORE:** delicato
- **CHIMICHE:**
 - a) **RESIDUO SECCO:** 22/32%
 - b) **MATERIA GRASSA:** 8/18%
 - c) **PROTEINE:** 7/10%
 - d) pH: 6,5
 - e) Aw: 0,95
 - f) Sodio cloruro: max 1%
- **NUTRIZIONALI:**
 - a) Lipidi 11,8 %
 - b) Proteine 8,3%
 - c) Carboidrati 2,7
 - d) Contenuto energetico 637 Kj
(Valori medi)
- **CONFEZIONE:** contenitori di politene con tappo a pressione, carta per alimenti
- **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:** il prodotto è esente da microrganismi patogeni ed è conforme ai parametri stabiliti dal D.P.R 54/97
- **DURABILITÀ (SHELF-LIFE):** inferiore alla settimana
- **CONSERVABILITÀ :** a temperature comprese fra 0 e + 4°C (allegato C Parte II D.P.R 327/80)
- **Tecniche di produzione:** la produzione della Ricotta vaccina nell'area del Parmigiano-Reggiano deve comprendere le seguenti fasi:
 - a) **Riscaldamento** ad almeno 80° C del siero di latte o della miscela latte + siero o crema + siero, eventualmente regolati nel valore di pH, in modo da ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine
 - b) **Coagulazione acidotermica:** l'agente acidificante può essere aggiunto prima o dopo il raggiungimento della temperatura di coagulazione
 - c) **Separazione** della fase solida da quella liquida cd. Scotta mediante processi fisici (rimozione coagulo e drenaggio)

- d) Eventuale **regolazione** del residuo secco mediante aggiunta o sottrazione di scotta e/o della materia grassa mediante aggiunta di crema di latte o crema di siero di latte (fortificazione)
- e) Eventuale **omogeneizzazione**
- f) **Confezionamento**
- g) Eventuale processo di **stabilizzazione termica** (pastorizzazione) può essere effettuato in qualsiasi fase del procedimento di fabbricazione compresa la fase seguente al confezionamento
- h) **Refrigerazione** a temperature fra 0 e + 4°C

- **Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti:** caldaia a campana in rame a doppio fondo con riscaldamento a vapore, cannula per immissione di vapore diretta nella massa sierosa, fiscelle in materiale plastico idoneo per alimenti per lo spurgo e la formatura, materiali vari per l'imballaggio idoneo per alimenti.

- **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:** i locali di lavorazione sono gli stessi dove si esegue la lavorazione del formaggio grana, la produzione della ricotta è differita nel tempo rispetto a quella del formaggio grana, dopo lo spurgo ed il confezionamento il prodotto viene stoccato in cella frigorifera alla temperatura di 0/+4°C

3. Normative esistenti

- **Disciplinari di produzione:** al momento in cui scriviamo non esiste alcun disciplinare di produzione, il prodotto viene realizzato secondo gli usi e le consuetudini che si sono consolidate nei secoli nelle aree di produzione del Parmigiano-Reggiano
- **Consorzi, associazioni, comitati**
- **Marchio registrato**

4. Commercializzazione

- **Stima della quantità prodotta annualmente:** qualora tutto il siero prodotto dalla lavorazione del formaggio Parmigiano-Reggiano fosse destinato alla produzione di ricotta si potrebbe azzardare una stima abbastanza precisa, tale stima risulta di difficile quantificazione per vari motivi: il caseificio che produce ricotta attualmente è solo il caseificio che dispone di uno spaccio vendita e quindi relativa autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62; il caseificio solitamente produce esclusivamente la ricotta di cui necessita destinando alla sua

produzione solo alcuni giorni della settimana; in letteratura le rese sono stimate intorno a valori che oscillano fra il 2 e 4% del siero lavorato.

- Rete di distribuzione: vendita diretta del caseificio all'interno dello spaccio vendita, grossisti, grande distribuzione, ristorazione collettiva sociale e commerciale, punti vendita specializzati, aziende agrituristiche
- Tipo e numero di aziende: circa 600 caseifici produttori di formaggio Parmigiano-Reggiano

- Iniziative promozionali:

- a) realizzazione di materiale informativo in cui si codificano ed illustrano le caratteristiche tipologiche, ingredienti, esecuzione, varianti del prodotto accompagnate da un approfondimento circa la storia, gli ingredienti e le curiosità da veicolare attraverso punti vendita specializzati e grande distribuzione;
- b) realizzazione di un opuscolo illustrativo da distribuire alle realtà produttive che hanno intenzione di produrre la ricotta vaccina fresca tradizionale emiliana, con le indicazioni relative al disciplinare, all'autocontrollo, alle normative sanitarie vigenti in materia;
- c) proposta di ricette contenenti fra gli ingredienti la ricotta; annotazioni per ogni ricetta degli aspetti igienico-sanitari più significativi con l'eventuale individuazione di punti critici di processo; indicazioni sulle modalità di conservazione e il riconoscimento di eventuali fenomeni di alterazione.
- d) Valorizzazione dell'iniziativa con presentazione nell'ambito di un convegno da tenersi a Reggio Emilia dell'opera svolta con coinvolgimento della GDO, dell'Industria Alimentare Emiliana, del mondo accademico, delle Associazioni di Consumatori. Sensibilizzazione degli operatori agrituristici e della ristorazione alla formulazione di una tradizionale, corretta e codificata cucina emiliana.
- e) Formazione specifica di formatori che fanno capo ad istituti a vocazione od indirizzo alimentare quali: Istituto Tecnico Agrario, Istituto Tecnico Industriale ad indirizzo alimentare, Scuole Alberghiere. Divulgazione della tradizione ai cittadini consumatori attraverso la scuola (studenti e genitori).

5. Utilizzazione

- Ricette:

- ✓ Pieno di ricotta et altro Si prenda ricotta, ova, formaggio, pane grattato, erbucci, pegorino e carne cotta, presutto e si faccia un pane e si cuoci nel brodo oppure nel latte. (Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro. "Libro di casa" di una famiglia reggiana del Settecento, a cura di G. Bizzarri e E. Bronzoni, Il Lavoro editoriale, Bologna, 1986)

✓ Ricotta fritta In una ciotola impastate la ricotta con le uova, insieme al pangrattato e formaggio. Questo composto piuttosto morbido, versatelo in una padella, dove già sfrigola lo strutto, a cucchiaiate. Scolate le frittelline, asciugatele su fogli di carta assorbente e servitele. **Variante:** profumare l'amalgama con salvia tritata.

▪ Altro utilizzo: impiego del prodotto ricotta vaccina fresca tradizionale emiliana nella preparazione di paste farcite tipiche della tradizione emiliana.

6. Storie e costume

▪ Cenni storici: la ricotta è prodotto che si realizza in quasi tutte le regioni d'Italia in quanto si ottiene dal siero derivante dalla produzione di formaggio. Le sue origini, se così si può dire, le possiamo datare all'epoca della civiltà greco e romana epoca alla quale risale l'opera di Columella che nel VII capitolo del *De re rustica* illustre alcune pratiche casearie. Il termine ricotta deriva dal latino *recoctus*, cioè cotto due volte ed è un termine di ambito centro-meridionale. In effetti già nella *Summa Lacticiniorum* di Pantaleone da Confienza edita nel 1477, si fa riferimento ai *seracia*. Il *seracium* o *seracius* o *seratium* è termine collegato al latino *serum*, siero di latte ed era ricavato dai *magister formagerus* dalla bollitura del siero inagrito, con l'aggiunta di una certa percentuale di latte intero (fortificazione). Il prodotto così ottenuto era denominato in area lombardo-padana *mascherpa* o *mascarpa* o *mascherpino*, *seiràs* in piemonte e *recocta* o ricotta in ambito centro-meridionale.

▪ Referenze bibliografiche

a) Liuzzo G. (1998), Caratteristiche microbiologiche della ricotta vaccina fresca tradizionale prodotta nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano, Tesi di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università di Torino, a.a 1997/98

b) Poeta A. Giaccone V., Liuzzo G., Setti A., Paterlini F. (1998), Qualità microbiologica di ricotta vaccina tradizionale prodotta nel comprensorio del Parmigiano-Reggiano, Atti S.I.S.VET, 437-438

c) Giaccone V., Liuzzo G., Poeta A., (1999), caratteristiche microbiologiche della ricotta vaccina fresca tradizionale, in a cura di Liuzzo G. "*L'industria lattiero-casearia fra microbofobia e nuova cultura microbiologica*", Graphital, Parma, 1999, 41-53

d) Zannoni M., Zannoni L., (1989), Il Parmigiano Reggiano: cenni storici sull'evoluzione della sua tecnologia, *Scienza e Tecnologia Lattiero-Casearia*, 40(5), 321-339

▪ Aneddoti

- Proverbi: avèragh le man 'd poina -avere le mani di lolla; dla poina pu s'an magna men 's camina -chi mangia puina, poco cammina
 - Ricorrenze
-

7. Altre informazioni

8. Referenti :

- Gaetano Liuzzo, Via Don Minzoni, 20 - 42015 Correggio (RE), tel. 03358025440
E-mail: vet.liuzzo@internetpiu.com
- Antonio Poeta, Via Cimabue, 18 - 41012 Carpi (MO), E-mail: anpoeta@tin.it
- Mauro Nanni
- Antonio Ferraguti