

Generalità		Ricotta forte	
Presentazione	<p>Ricotta forte Latticino tipico di tutta la Puglia, anche se ha origini più specificatamente salentine, che viene preparato durante tutto l'anno, ma in prevalenza da ottobre a maggio, utilizzando siero di latte residuo della lavorazione dei formaggi (cacio, pecorino, caprino bovino etc.) con eventuale aggiunta del 10÷12 % di latte. Per la sua cremosità non né crosta, né forma propria e viene commercializzato in piccoli vasetti di vetro. La pasta è morbida, cremosa e spalmabile, di color crema, con sapore leggermente acidulo e sapido, odore intenso, penetrante, molto pungente ma gradevole e decisamente piccante. Dopo qualche mese si separa in superficie uno strato oleoso di colore giallo. È un prodotto particolare che, per il suo gusto forte, è ideale per dare gusto e sapore a vari piatti tipici pugliesi. Chi l'ha assaggiata descrive la Ricotta forte (o <i>ascuante</i>) come un <i>burbero dal cuore tenero</i>: maturata per 5 mesi fa perfino lacrimare gli occhi; il gusto è più forte di qualsiasi erborinato, ma in bocca, dopo il fuoco iniziale, c'è un finale cremoso, sapido e per nulla amaro. La Ricotta forte viene spesso aggiunta ai sughi di pomodoro, come ingrediente per il ripieno di panzerotti, ma è ottima anche "da tavola" su crostini con acciughe e pomodorini. Si consiglia di abbinarla a vini rossi, corposi e invecchiati come, per esempio, il <i>Rosso Canosa</i> ed il <i>Negroamaro di Terra d'Otranto</i>.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di : Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto , con larga diffusione in tutto il territorio regionale, ma particolarmente nel territorio del Salento	
	Tipologie	Conosciuta anche come: " Ricotta ascuante, o scante, o scanta, o ahcande "	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>La denominazione dialettale mette in guardia l'assaggiatore che non si troverà ad assaporare una fresca e dolce crema, bensì sentirà <i>uscàre</i> le papille gustative: la Ricotta forte, detta anche <i>ascuante, scante, scanta, ahcande</i> è uno dei prodotti agroalimentari PAT pugliesi nati dalla sapiente arte del <i>non buttare via niente</i> ed è diventato l'ingrediente segreto che conferisce personalità a molti piatti regionali.</p> <p>"Scantare", come altri termini dialettali, deriva per aferesi da <i>uscante</i>, participio presente del verbo <i>uscare</i>, che significa bruciare. <i>Uscàre</i> è un'eredità del latino <i>ustulare</i>, forma iterativa di <i>ustum</i>, da cui si sono formati i lemmi italiani collegati: <i>ustione, ustionare</i>.</p> <p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizione è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p>		

Descrizione		Ricotta forte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, Misto (vacca-pecora-capra)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto, Fermentato	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Senza forma propria
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,125÷0,250 (al confezionamento)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Cremoso
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Crema
	Struttura	Morbida, Fine, Cremosa, Spalmabile
Odore / Aroma	Intensità,	Elevata, Molto elevata, Penetrante
	Persistenza	Elevata, Molto elevata
	Riconoscimenti	Lattico fermentato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Sapido, Non amaro
Sensazioni Trigeminali		Piccante÷Molto piccante
Struttura (in bocca)		Cremosa, Untuosa, Grassa
Grasso (% s.s.)		5÷15 – Prodotto Magro (dipende dal tipo di lattifera)
Acqua (%)		60

Utilizzo		Ricotta forte
Utilizzo	In tavola	Spalmata su una fetta di pane di Altamura, accompagnata da qualche filetto di acciughe sotto sale, si trasforma in un antipasto sapido che incontra il sapore del mare esaltandolo.
	In cucina	Con il suo sapore leggermente acidulo e sapido sostituisce degnamente il formaggio e si abbina perfettamente ai primi piatti della tradizione pugliese e salentina, in particolare con la pasta fresca fatta in casa (cavatelli o orecchiette), specialmente se condita con un sugo di pomodoro. È utilizzata per dare sapore ai fagioli tradizionali della Puglia, o per caratterizzare il ripieno del <i>Calzone di cipolle lunghe stufate</i> (gli <i>sponsali</i>). È usata anche per il ripieno di un goloso street food ormai noto da nord a sud dell'Italia: i <i>panzerotti fritti salentini</i> (crocchette di patate), una prelibatezza pugliese da non perdere.
Abbinamenti	Vino	Si abbina molto bene a vini rossi corposi e invecchiati come il Rosso Canosa ed il Negroamaro di Terre d'Otranto.
	Miele / Confetture	
	Pane	

Produzione		Ricotta forte			
Periodo produzione		Tutto l'anno (con siero di latte vaccino) In particolare da ottobre a maggio, rispettando il periodo di lattazione (con siero di latte ovino, caprino o misto)			
Materia prima: • Siero di latte • Latte (eventuale) • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Pascolo, Allevamento, Stalla			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Eventuale aggiunta di latte delle specie indicate nella ragione del 10÷12 % del siero			
	Preparazione	<p>Il siero proveniente dalla lavorazione dei formaggi (pecorino, caprino, bovino, misto) viene filtrato attraverso un colino a rete fine, viene posto in caldaia di rame stagnato e riscaldato lentamente con fuoco diretto, agitando la massa con uno spino (<i>ruotolo</i>) di legno.</p> <p>Alla temperatura di 70 °C viene eventualmente aggiunto il latte e si completa il riscaldamento fino alla temperatura di flocculazione</p>			
Coagulazione	Temperatura	≥ 80 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di siero-proteine coagulate			
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine All'inizio dell'affioramento, si arresta l'agitazione, si abbassa la temperatura in caldaia per circa 10 minuti e, successivamente, si allontana definitivamente la caldaia dal fuoco fino a consentire il completo affioramento della massa coagulata			
	Tipologia	Acido-termica Basandosi unicamente all'acidità del siero in caldaia			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura Trattamenti forme	Spurgo	Entro 5÷10 minuti la massa affiorata viene raccolta con una schiumarola e posta nelle fiscelle di plastica o di giunco (fische) Le fiscelle vengono lasciate spurgare per 3÷4 giorni, in ambienti a 15÷20 °C, su tavoli di legno inclinati per consentire la fuoriuscita della scotta e per favorire l'inizio dell'irrancidimento della massa			
	Salatura Miscelazione Fermentazione	<p>Completato lo spurgo, la massa proveniente dalle fiscelle viene salata miscelando 20 g di sale/Kg di prodotto</p> <p>Il prodotto viene quindi trasferito in contenitori di terracotta smaltata di forma tronco-conica (<i>limbi</i>) con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20÷30 cm, oppure in recipienti di legno dove, con l'aiuto di un cucchiaino di legno a manico lungo, la massa è continuamente rimescolata per circa 3 giorni fino a raggiungere una consistenza omogenea e cremosa</p>			
Maturazione	Tempo	2÷6 mesi			
	°C - UR%	In locali a~ 9 °C, con U.R. del 65÷85 %			
	Azioni	<p>Avviene in recipienti di terracotta o di plastica, dove il prodotto viene rimescolato a giorni alterni per impedire lo sviluppo di muffe e favorire le attività enzimatiche</p> <p>Il processo di fermentazione permette alla ricotta di cambiare consistenza e colore: man mano che il tempo passa, la ricotta diventa sempre più cremosa e giallastra con un odore davvero penetrante, raggiungendo il suo inequivocabile sapore intenso, sapido e piccante</p> <p>Durante la maturazione il casaro allontana periodicamente il liquido che affiora in superficie</p> <p>Per effetto dell'evaporazione, il volume del prodotto si riduce ad un terzo del valore iniziale</p>			
Commercializzazione		Il confezionamento avviene manualmente ponendo il prodotto in piccoli vasetti di vetro o in vaschette di plastica, ognuno contenente 0,125÷0,250 g			