

Generalità	Ricotta di pecora Massese	
Presentazione	<p>Ricotta di pecora Massese Preparazione casearia freschissima, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero che rimane dopo la produzione di formaggio pecorino caseificato nel territorio. Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Da sempre, dopo aver fatto il formaggio, il casaro ricava questo latticino dal siero con un riscaldamento e l'acidificazione. Ha forma tronco-conica con peso di circa 0,3 Kg; non ha crosta e la superficie di colore bianco presenta piccoli solchi impressi dalla fiscella. Il colore della pasta è bianco, la struttura è cremosa e poco consistente, si caratterizza per il gusto dolce e delicato e per il forte odore di latte. Particolare è il confezionamento della ricotta di pecora che ancora oggi viene fatta dai pastori massesi durante il periodo dell'alpeggio (giugno, luglio e agosto). Per facilitare il trasporto e la conservazione, la ricotta viene fatta accuratamente scolare per allontanare la parte sierosa e quindi adagiata su un letto di teneri ramoscelli e foglie di faggio (a volte carpino) che vengono poi intrecciati a formare un perfetto involucre vegetale. Questa ricotta è nettamente più saporita di quella confezionata in tazza o vaschetta poiché l'eliminazione del siero la rende più cremosa, più piena, più rotonda, meno aspra e l'avvicina in misura maggiore alle proprietà del formaggio fresco; inoltre l'allontanamento di sostanze quali il lattosio permette una maggiore conservabilità. Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe; in cucina è alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati; è un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaino. Il prodotto "da tavola" predilige vini bianchi giovani, morbidi, freschi, con basse caratteristiche olfatto-gustative</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di Massa Carrara : tutto il territorio
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo brado, o semibrado. Pecore di razza <i>Massese</i></p> <p><i>Quella della pecora Massese è una razza ovina autoctona originaria della città di Massa e precisamente delle zone di Forno (nei pressi di Colonnata). L'esistenza di greggi di questi ovini che pascolavano sulle pendici delle Apuane è testimoniata da molti documenti e, a questo proposito, si riporta la citazione di Niccolò Macchiavelli che nella sua opera "La vita di Castruccio Castracani" parla di liti tra gli abitanti di Vinca e i pastori di pecore massesi per l'utilizzo non autorizzato dei pascoli.</i></p> <p><i>Dalla zona di Forno l'allevamento della pecora massese si è diffuso nella piana massese. La transumanza effettuata dai pastori nel periodo estivo, quando abbandonavano le zone pianeggianti per andare al pascolo in montagna, ha contribuito alla diffusione della razza nelle zone appenniniche circostanti espandendosi così in Lunigiana, nelle provincie di Lucca, Pisa, Pistoia e Livorno, ed anche nelle regioni Liguria ed Emilia Romagna. Oggi la consistenza di questa razza è stimata in più di 60.000 capi e rappresenta per consistenza numerica la terza razza ovina da latte italiana.</i></p> <p><i>Caratteristiche morfologiche di questa razza, classificata come razza da latte, sono il colore nero del mantello e le corna: unica razza italiana in cui tutte le femmine hanno le corna.</i></p> <p><i>Dopo l'allontanamento dell'agnello la pecora viene munta e con il latte vengono prodotti formaggio e ricotta. E' un latte molto ricco con una resa del 20% (una pecora massese produce sui 150 litri di latte per lattazioni di 120 giorni).</i></p>
	Alimentazione	L'allevamento di tipo "brado" consente il solo pascolo; quello "semibrado" permette una parziale integrazione alla stalla con cereali OGMfree, sotto il 50% della razione, ma non sono ammessi mangimi industriali ed insilati
Storia	<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 "De re rustica", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>La <i>Ricotta di pecora Massese</i> deve la sua tradizionalità alla tecnica di produzione, rimasta invariata nel tempo. A determinare il particolare gusto di questo prodotto contribuisce la qualità del latte delle pecore di razza Massese, le tecniche di allevamento di questi ovini, la loro alimentazione e le condizioni climatiche di cui beneficiano.</p> <p>I produttori principali di ricotta di pecora massese sono quattro e ne producono circa 192 quintali all'anno. Il prodotto viene destinato principalmente all'autoconsumo, una parte viene comunque destinata alla vendita diretta o alla vendita in altri mercati della Toscana.</p>	

Descrizione		Ricotta di pecora Massese
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero dolce di latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	n.d.
	Temperatura Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico (generalmente, ricavato dalla fiscella)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo variabile
Peso	Kg	~ 0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rugosa (con segni delle fiscelle)
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Morbida, Finemente granulosa, Quasi spugnosa, Cremosa
Odore / Aroma	Intensità,	Medio-bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte), Animale (pecora, leggero) Il trattamento che ancora oggi viene fatto dai pastori massesi durante il periodo dell'alpeggio (giugno, luglio e agosto) conferisce alla ricotta particolari qualità organolettiche: è nettamente più saporita di quella in tazza o vaschetta poiché l'eliminazione del siero la rende più cremosa, più piena, più rotonda, meno aspra e l'avvicina in misura maggiore alle proprietà del formaggio fresco; inoltre l'allontanamento di sostanze quali il lattosio permette una maggiore conservabilità.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e gradevole
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Umida, Leggermente Adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. – Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta di pecora Massese
Utilizzo	In tavola	Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale e una leggera macinata di pepe
	In cucina	È alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati È un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative (per il prodotto "da tavola")
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, specialmente con componente acidula
	Verdure	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	Pane	

Produzione		Ricotta di pecora Massese			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Le greggi vengono organizzate in modo da salvaguardare i cicli di lattazione degli animali			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semibrado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Agente acidificante allo scopo di abbassare il pH del siero "dolce" (siero acido residuo dalle lavorazioni precedenti, oppure acido citrico, acido lattico o altre sostanze acidificanti ammesse) Sale			
Preparazione	La lavorazione della ricotta è successiva a quella della produzione dei formaggi pecorini di cui utilizza il siero residuo che viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i> , per eliminare eventuali residui di cagliata La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine Alla massa, tenuta in lenta agitazione con un bastone di legno, si aggiungono l'agente acidificante e il sale e, sempre agitando, la si porta alla temperatura di coagulazione				
Coagulazione	Tipologia	Acido-termica			
	Temperatura	80÷85 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate			
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento Si attendono 5÷10 minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con una <i>spannarola</i> entro 5÷10 minuti In locali ben arieggiati e freschi, si procede alla sua formatura in appositi stampi di plastica (<i>fiscelle</i>) di forma tronco-conica, forati per favorire lo sgocciolamento, e li si lascia spurgare a temperatura ambiente, su assi di legno, fino al loro raffreddamento				

Stagionatura	Tempo	<p>La ricotta può essere consumata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - subito dopo il suo raffreddamento e, al limite, anche prima della fine della fase di spurgo, direttamente nelle fiscelle - dopo un riposo di 1÷2 giorni in modo che assuma la consistenza e la forma tipica della ricotta
	°C - UR%	<p>Conservazione in cella refrigerata a temperatura fra 0÷4 °C.</p> <p>Il prodotto può essere commercializzato direttamente nelle fiscelle, o estratto ed avvolto in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamenata", vaschette in materiale plastico, ...)</p> <p>È particolare il confezionamento della ricotta di pecora che ancora oggi viene prodotta dai pastori massesi durante il periodo dell'alpeggio (giugno, luglio e agosto): per facilitarne il trasporto e la conservazione, la ricotta viene fatta accuratamente scolare per allontanare la parte sierosa e quindi adagiata su un letto di teneri ramoscelli e foglie di faggio (a volte carpino) che vengono poi intrecciati a formare un perfetto involucro vegetale.</p>

μτ