

Generalità	Ricotta di pecora pistoiese	
Presentazione	<p><b>Ricotta di pecora pistoiese</b> 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. La tradizionalità del prodotto è legata all'impiego del latte di provenienza locale e di alta qualità, grazie alle condizioni pedoclimatiche dei pascoli. La <i>Ricotta di pecora pistoiese</i> si contraddistingue per il suo gusto particolare e si abbina tradizionalmente con i <i>necci di farina di castagne</i>, altra produzione tipica della zona. Ha forma tronco-conica con peso di 1,0÷1,5 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. 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 <b>Pistoia</b> : tutto il territorio
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo brado, o semibrado. Pecore di razza <i>Massese</i> <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> <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> <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> <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 "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>La <i>Ricotta di pecora Pistoiese</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>Sono 20 i produttori di ricotta nella Montagna Pistoiese, riuniti in un'associazione di allevatori; in realtà, in tutta la provincia di Pistoia i produttori di ricotta sono in totale circa 40. Si stima una produzione totale di 600÷800 quintali all'anno; le potenzialità produttive sono sfruttate al massimo, non c'è la tendenza ad aumentare il numero dei capi allevati. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda. Per quanto riguarda le attività promozionali si ricorda la 2<sup>a</sup> <i>Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese</i> che si è svolta a Cutigliano alla fine di aprile; altre iniziative, quali convegni, incontri e manifestazioni gastronomiche, vengono organizzate dalla condotta locale di Arcigola Slow Food.</p>	

Descrizione		Ricotta di pecora pistoiese
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero dolce di latte, Latte ovino
	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	1,0÷1,5
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)
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 pistoiese
Utilizzo	In tavola	Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale e una leggera macinata di pepe

	<b>In cucina</b>	È alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati È un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaino
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative (per il prodotto "da tavola")
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Fresca, specialmente con componente acidula
	<b>Verdure</b>	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta di pecora pistoiese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Novembre ÷ Marzo			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo brado, o semibrado			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	n.a.			
	<b>Trattamenti Termici</b>	n.a.			
	<b>Aggiunte</b>	Latte ovino			
	<b>Preparazione</b>	<p>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</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine</p> <p>Il siero, tenuto in lenta agitazione con un bastone di legno, viene riscaldato e, raggiunta la temperatura di 55÷65 °C, gli si aggiunge latte intero ovino, sempre di pecore di razza Massese, in percentuale del 15÷20 % sul totale del siero poi, sempre agitandolo, si porta alla temperatura di coagulazione</p>			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-termica			
	<b>Temperatura</b>	82÷88 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate			
	<b>Tempo</b>	<p>Fino alla flocculazione delle siero-proteine</p> <p>Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento</p> <p>Si attendono 5÷10 minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata</p>			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	n.a.			
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		<p>Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con un mestolo</p> <p>Si procede alla sua formatura in appositi stampi di plastica di forma tronco-conica (<i>fiscelle</i>, o <i>fascine</i>), forati per favorire lo sgocciolamento e li si lascia spurgare dal siero in eccesso, su tavoli spersori, a temperatura ambiente, fino al loro raffreddamento</p>			
<b>Maturazione / Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	<p>Maturazione del prodotto per 1÷3 ore (sempre nelle fiscelle), in locali freschi</p> <p>Il prodotto non viene stagionato</p>			
	<b>°C - UR%</b>	<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 "pergamena", vaschette in materiale plastico, ...)</p>			