

Generalità	Ricotta artigianale	
Presentazione	<p><b>Ricotta artigianale</b> Preparazione casearia magra, freschissima, quasi sempre cremosa, prodotta da siero di latte vaccino residuo della produzione di formaggi vaccini del territorio, ottenuti per coagulazione presamica. Viene prodotta tutto l'anno nelle zone montane della Lombardia e, in particolare, nelle valli dove è presente un diffuso allevamento bovino che origina un'elevata produzione di formaggi. A seconda del tipo di siero utilizzato e del formaggio da cui è prodotta le caratteristiche della <i>Ricotta artigianale</i> possono essere differenti: può infatti essere più o meno cremosa, compatta o granulosa, soda o molle e, su richiesta dell'acquirente, durante la produzione possono essere aggiunti: sale, latte o panna. Si presenta in forma e dimensioni variabili sulla base del contenitore in cui è confezionata (quella più frequente è tronco-conica, con facce generalmente piane, di 20 cm (diametro base inferiore), scalzo obliquo di 6÷10 cm, peso di 100÷300 g); priva di crosta, ha una pasta di colore bianco latte, generalmente morbida, spalmabile, umida e leggermente grumosa; odore e aroma di livello basso, delicati, di tipo lattico fresco; sapore dolce. La <i>Ricotta artigianale</i> deve esser venduta subito dopo la produzione. Utilizzata "da tavola", condita anche con solo olio, sale e pepe macinato costituisce un semplice e gustoso antipasto; si accompagna a salumi di qualsiasi tipo e a insalate di verdure fresche, cotte, o conservate. In gastronomia trova numerosi impieghi: dalla preparazione di salse, a quella dei ripieni per paste farcite (tortelli con ricotta e spinaci, panzerotti, crespelle, ...); è un ingrediente fondamentale per la preparazione di dolci sia "al cucchiaino" (creme di ricotta al cioccolato, alla frutta, "tiramisù" in versione light, semifreddi, ...), che "al forno" (crostate di vario tipo, ravioli o tortelli o panzerotti ripieni, frittelle, ...). L'abbinamento "<i>Vino-Ricotta tal quale</i>" (piuttosto inusuale) richiede un vino bianco, giovane, leggero, abbastanza secco e fresco, poco caldo e poco aromatico. Nelle "preparazioni a base di ricotta", invece, per individuare il vino più adatto, bisogna considerare la loro caratteristica globale: gusto, aroma, intensità, persistenza e struttura.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Province di <b>Como, Sondrio</b> : territori montani
	Tipologie	Nota anche come: " <b>Mascherpa</b> " o " <b>Mascarpa</b> "
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi estensivo Vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Erbe fresche o affienate della zona
Storia	<p>Il termine "<i>ricotta</i>" deriva dal latino <i>recoctus</i>, che indica la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, mentre <i>maschèrpa</i> o <i>mascarpa</i> (da cui deriva il nome anche il "<i>mascarpone</i>") pare sia di origine longobarda. In origine probabilmente <i>maschèrpa</i> si riferiva genericamente a un formaggio fresco e bianco, ma nella tradizione locale questo termine viene utilizzato unicamente per riferirsi alla "ricotta".</p> <p>Il prodotto, conosciuto già all'epoca dei Greci e dei Romani, viene descritto e citato da numerosi poeti, letterati e scrittori quali Columella, Virgilio e, più tardi, dal Boccaccio (1313-1375) e dal Berni (1497-1535) [Salvadori O., 1992].</p> <p>Si ha conoscenza della sua produzione già dal testo più antico fino ad oggi conosciuto di trattazione sistematica dei prodotti di derivazione del latte: il "<i>Summa Lacticinorum</i>" di Pantaleone da Confienza, pubblicato nel 1477, compendio di tecnica casearia [Naso I., 1990]. Quest'opera, articolata in tre parti, al capitolo IV del III trattato riporta la descrizione dei <i>seracia</i>. Il <i>magister formagerius</i> ricavava il <i>seracium</i> o <i>seracius</i> o <i>seratium</i> (da "<i>serum</i>", siero di latte) dalla bollitura del siero acidificato, con l'aggiunta di una certa quantità di latte intero. In tal modo si otteneva un prodotto che assumeva differenti denominazioni a seconda del luogo di produzione: <i>mascherpa</i> in Lombardia e nel Veneto, <i>seiràs</i> in Piemonte e <i>recocta</i> nelle zone centro-meridionali [Giaccone V. et al., 1999].</p> <p>Attualmente la ricotta viene definita dall'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione, 1997) come un "<i>prodotto lattiero caseario semisolido, non stagionato, ottenuto per coagulazione acido-termica di siero di latte, eventualmente addizionato di latte e/o crema di latte e/o crema di siero di latte</i>".</p> <p>Secondo il criterio di classificazione dei formaggi e dei latticini, proposto da Ottogalli nel 1991, la ricotta rientra fra i latticini ottenuti per coagulazione tramite calore, con crosta assente e pasta molle, non stagionata e senza microflora tipica, poiché quella riscontrabile è da attribuirsi ad una contaminazione secondaria del prodotto. In tal senso il prodotto rispecchia le condizioni igieniche di lavorazione e di stoccaggio: i microrganismi in esso presenti fungono, pertanto, da indicatori del processo di produzione e di commercializzazione.</p> <p>La ricotta è stata relegata per moltissimi anni al ruolo di alimento povero il cui consumo era limitato, per lo più, a persone con basso reddito. Ora, sulla scia della valorizzazione di molti alimenti un tempo considerati "marginali", questa produzione viene apprezzata dal consumatore e ciò è confermato dall'incremento, negli ultimi anni, della produzione e delle vendite.</p> <p>Nonostante si ottenga dalla parte più povera del latte, risultando quindi un sottoprodotto, possiede un elevato valore nutritivo: può far parte di tutti i regimi alimentari, compresi quelli più restrittivi, per la ridotta percentuale di grassi e la sua alta digeribilità. Sostituisce in modo ideale la mozzarella, consente di abbinare il gusto di un buon formaggio a un contenuto calorico molto ridotto, pari 150 Kcal per 100 grammi di prodotto.</p> <p>In passato come soluzione acidificante veniva utilizzata l'<i>agra</i>, un liquido fortemente acido ricavato dalla</p>	

*scòcia* (la “scotta”) residua di una lavorazione precedente. La sua acidificazione ottimale era favorita dall'aggiunta di allume di rocca (sale inglese, *sal amàar*), aceto, vegetali vari (prugne secche, frutta acerba, foglie di acetosa) e richiedeva diversi giorni durante i quali il liquido, contenuto in una tinozza di legno, era tenuto al sole.

In seguito al divieto dell'uso dell'allume di rocca (per via della sua tossicità) in sostituzione dell'*agra*, nel tempo, sono stati introdotti acidi organici deboli (quello citrico prima, oggi quello lattico, essenzialmente presente nel *siero acido*).

Descrizione		Ricotta artigianale
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte vaccino, non sgrassato
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Cre moso, Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco conico (frequentemente)
	Facce Diametro (cm)	Piane 20 (la base maggiore)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo 6÷10
Peso	Kg	0,100÷0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Omogeneo
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte
	Struttura	Morbido, Spalmabile, Umido, Finemente grumoso
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte fresco, panna)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato (se richiesto dal committente, durante la produzione può essere aggiunto sale)
Sensazioni Trigeminale		n.a.

<b>Struttura (in bocca)</b>		Finemente grumoso, Leggermente adesivo, Mediamente solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Magro
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta artigianale</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Utilizzata "da tavola", condita anche con solo olio, sale e pepe macinato costituisce un semplice e gustoso antipasto; si accompagna a salumi di qualsiasi tipo e a insalate di verdure fresche, cotte, o conservate.
	<b>In cucina</b>	In gastronomia trova numerosi impieghi: dalla preparazione di salse, a quella dei ripieni per paste farcite (tortelli con ricotta e spinaci, panzerotti, crespelle, ...); è un ingrediente fondamentale per la preparazione di dolci sia "al cucchiaio" (creme di ricotta al cioccolato, alla frutta, "tiramisù" in versione light, semifreddi, ...), che "al forno" (crostate di vario tipo, ravioli o tortelli o panzerotti ripieni, frittelle, ...).
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento "Vino-Ricotta <i>tal quale</i> " (piuttosto inusuale) richiede un vino bianco, giovane, leggero, abbastanza secco e fresco, poco caldo e poco aromatico. Nelle "preparazioni a base di ricotta", invece, per individuare il vino più adatto, bisogna considerare la loro caratteristica globale: gusto, aroma, intensità, persistenza e struttura.

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta artigianale</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • A richiesta: Latte, Panna, Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	n.a.	n.a.	n.a.
	<b>Provenienza</b>	Siero, residuo della lavorazione di formaggi vaccini, ottenuti per coagulazione presamica. Il siero migliore è quello intero non scremato			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-Termica			
	<b>Preparazione</b>	Il casaro riscalda il siero in caldaia fino alla temperatura di flocculazione, poi (se richiesto) aggiunge sale, latte o panna, e l'agente acidificante			
	<b>Temperatura</b>	85-90 °C La Ricotta affiora perché, con l'effetto dell'acido, le sieroproteine si rapprendono assumendo la forma di morbidi fiocchi			
	<b>Tempo</b>	n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione)			
	<b>Coagulante</b>	Acido citrico (un tempo si adoperava l'aceto)			
<b>Lavorazione</b>	I fiocchi, raccolti con un colino, vengono messi nei caratteristici cestelli di plastica per ultimare lo sgrondo e per raffreddarsi Il prodotto rimane nei cestelli fino al momento della commercializzazione				
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Nessuna maturazione/stagionatura: vendita immediata			
	<b>°C - UR%</b>	In attesa della vendita viene conservato in cella-latte a 2÷4 °C			