

| Generalità | | Ricotta affumicata della Val Leogra | |
|----------------|---|---|--|
| Presentazione | <p>Ricotta affumicata della Val Leogra Preparazione casearia magra, a pasta dura, semistagionata, prodotta da siero di latte vaccino residuo della produzione di formaggi prevalentemente a pasta cotta. La "Ricotta affumicata della Val Leogra", consistente e compatta, è solitamente prodotta in piccole forme tronco coniche, di dimensioni variabili e peso di 300-400 g; è priva di crosta e, grazie all'affumicatura, la superficie esterna è dura, rigata dalle fuscelle, abbastanza untuosa con un colore marrone-bruno; all'interno è di colore giallo paglierino che può diventare anche marrone. Il sapore è intenso, aromatico e leggermente salato; il profumo, di intensità media, è caratteristico e gradevole, con riconoscimenti legati all'affumicatura e leggere sensazioni di lattico cotto. Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare, tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione. Nella cucina locale, dopo alcuni mesi di maturazione, viene scagliata o grattugiata su primi piatti come gnocchi al burro fuso, o tortelli. Solitamente si accompagna ad un vino rosso, di buon corpo, maturo e morbido.</p> | | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Veneto | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Veneto | |
| | Province-Zona | Province di Vicenza : territorio della Val Leogra, una profonda "incisione" nelle Prealpi vicentine, ricca di pascoli, in cui si è incanalato il torrente Leogra | |
| | Tipologie | Conosciuta anche come " Ricotta "infumentà" delle malghe della Val Leogra " | |
| Allevamento | Tipo | Allevamento semi-libero, o Alpeggio Vacche di razze varie stanziate nel territorio (più frequentemente di razza Bruna) | |
| | Alimentazione | Erba fresca o fieno provenienti dai pascoli del territorio | |
| Storia | <p>Nei territori, soprattutto del nord Italia, dove lo smercio della Ricotta fresca era ed è difficoltoso, si usava posizionare questo eccellente latticino sopra grati metallici, nei pressi di un focolare o in ambienti adatti, dove il fumo della legna, che bruciava per riscaldare l'ambiente, essiccava lentamente il prodotto</p> <p>Specialmente nelle malghe delle montagne venete, dove lo smercio della Ricotta fresca era ed è difficoltoso, esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. Dall'Agordino all'Altopiano del Cansiglio, al Grappa, le diverse tecniche di affumicatura, con essenze di ginepro o con fieno ed erbe aromatiche e l'odore penetrante di fumo misto a quello del latte, riportano al profumo intenso dei boschi e dei pascoli</p> <p>L'affumicatura era anche utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione</p> <p>Nella zona della Val Leogra la ricotta viene tradizionalmente affumicata usando bacche di ginepro, che conferiscono al prodotto un sapore inconfondibile</p> <p>Testimonianze della sua "tradizionalità" sono reperibili in alcuni testi fra i quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "<i>Civiltà agricola agordina</i>" di Rossi Giovanni Battista in "<i>Appunti etnografico-linguistici</i>", Nuovi sentieri Editore, Belluno 1982 - "<i>Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino</i>", Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali – serie dizionari n.5 – G. B. Rossi, 1992 - "<i>Bachi da seta, maiale, pane, latte, pesca nella tradizione vicentina</i>", edito dall'Accademia Olimpica di Vicenza nel 1999 <p>Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> | | |

| Descrizione | | Ricotta affumicata della Val Leogra | |
|-----------------|-------------------|-------------------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Preparazione casearia | |
| | Materia prima | Siero di latte, Sale | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | n.a. | |

| | | |
|--|-------------------------------|--|
| | Temperatura Cagliata | n.a. |
| | Umidità pasta | Duro |
| | Tecnologia | Ricotto, Affumicato |
| | Stagionatura | Fresco, Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Magro |
| Geometria forma | Aspetto | Tronco conico |
| | Facce Diametro (cm) | Piane, o Leggermente concave (in prodotto stagionato) n.d. |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Obliquo n.d. |
| Peso | Kg | 0,300÷0,400 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Rigata dalle fuscelle, Abbastanza untuosa |
| | Colore | Superficie marrone-bruno |
| | Spessore | n.a. |
| | Consistenza | Dura |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Giallo paglierino-Marrone (secondo tempo di esposizione al fumo e alla stagionatura) |
| | Struttura | Compatto, Asciutto, Duro, Abbastanza scagliabile e friabile (secondo stagionatura) |
| | Occhiatura | n.a. |
| | Erborinatura | n.a. |
| Odore / Aroma | Intensità, Persistenza, | Medie |
| | Riconoscimenti, Retrogusto | Affumicato, Lattico cotto |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Armonico, Dolce o Salato (seconda salatura) |
| Sensazioni Trigeminali | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Leggermente adesivo, Leggermente grumoso, Abbastanza Scagliabile/Friabile |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | n.d. – Prodotto Magro |
| | Umidità (%) | n.d. |

| Utilizzo | | Ricotta affumicata della Val Leogra |
|-------------|-----------|---|
| Utilizzo | In tavola | Viene utilizzata nella preparazione di insalate miste, o tagliata a pezzetti |
| | In cucina | Nella cucina locale, dopo alcuni mesi di maturazione, viene scagliata o grattugiata per insaporire paste secche |
| Abbinamenti | Vino | Utilizzata “tal quale” si accompagna ad un vino rosso, di buon corpo, maturo, morbido |

| Produzione | | Ricotta affumicata della Val Leogra | | | |
|--|---|---|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Siero di latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | n.a. | n.a. | n.a. |
| | Provenienza | Siero residuo della lavorazione di formaggi a pasta cotta | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Acido-Termica | | | |
| | Preparazione | Subito dopo aver estratto la cagliata per la produzione del formaggio, il casaro riscalda fino a 60 °C il siero rimasto in caldaia e aggiunge il preparato per attivare la flocculazione delle siero-proteine (un coadiuvante) Riscalda ulteriormente la massa liquida fino alla temperatura di flocculazione | | | |
| | Temperatura | 80 °C | | | |
| | Tempo | n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione) Asportazione di eventuali impurità e sosta per alcuni minuti | | | |
| | Coagulante | Solfato di magnesio L'aggiunta dell'agente coagulante deve essere effettuata con gesto rapido e deciso: solo così si ha la perfetta risalita dei fiocchi di ricotta che si accumulano in superficie formando uno strato biancastro compatto | | | |
| Lavorazione | <p>La ricotta affiorata in superficie viene raccolta con una schiumarola e trasferita in sacchetti di canapa appesi al tavolo apposito ("cavra"), per consentire lo spurgo del liquido</p> <p>La parte liquida (la "scotta") rimanente in caldaia si utilizza per lavare gli strumenti utilizzati per la lavorazione del latte e il rimanente viene somministrato ai vitelli o ai maiali</p> <p>Il prodotto completamente sgrondato viene formato all'interno di un cestello di plastica</p> <p>Dopo alcuni giorni, raggiunta una sufficiente consistenza, le forme estratte dai cestelli vengono leggermente salate "a secco" su entrambe le facce</p> <p>Sono poi collocate per alcuni giorni su un graticcio (tradizionalmente sulla cappa del camino) per asciugarsi e per affumicarsi con il fumo liberato da legna di ginepro, che conferisce alla ricotta un aroma particolare. Nella produzione industriale l'affumicatura avviene in locali appositi, con fumo freddo ottenuto bruciando arbusti o legname tipico del territorio di produzione. Spesso viene anche utilizzata segatura per smorzare il fuoco e per produrre fumo più odoroso e duraturo</p> <p>Al termine dell'affumicatura le forme vengono vendute o avviate alla stagionatura</p> | | | | |
| Maturazione/ Stagionatura | Tempo | <p>≥ 30 giorni</p> <p>Dopo alcuni mesi di maturazione il prodotto può essere utilizzato "da grattugia" (oggi però si tende ad utilizzarlo in scaglie) per realizzare varie ricette</p> | | | |
| | °C - UR% | <p>In ambienti freschi e asciutti dove le formette vengono periodicamente pulite ogni volta che si rivoltamento</p> <p>Durante la stagionatura il prodotto perde molto peso, aumenta di consistenza e assume un sapore particolare e deciso</p> <p>Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione</p> | | | |