

Generalità		Ricotta da sacheto della Val Leogra	
Presentazione	<p>Ricotta da sacheto della Val Leogra Preparazione casearia magra, a pasta molle, freschissima, prodotta da siero di latte vaccino. La ricotta è il prodotto che si ottiene dal riscaldamento e l'acidificazione, con siero acido ("agra") o con altri acidi, del siero di risulta dopo l'estrazione della cagliata nella produzione di formaggi prevalentemente a pasta cotta. Solitamente prodotta in piccole forme tronco coniche, di dimensioni e peso variabili, è priva di crosta, con pasta di colore bianco tendente al grigio, molto compatta, a grana fine; sapore salato, e profumo delicato di latte fresco. Nella zona di produzione questo prodotto è reperibile presso alcuni produttori, anche se l'uso di sacchetti di canapa per la produzione si sta perdendo. Può essere utilizzata consumata direttamente, "da tavola", condita con olio e pepe, o come ingrediente di salse o ripieni. Con aggiunta di zucchero è un ingrediente "base" per la preparazione di dolci e dessert. Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi giovani, poco caldi, anche leggermente aromatici.</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 " Puina ", " Ricotta ", " Ricotta da sacheto "	
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>La ricotta è uno dei prodotti tipici legato alla produzione casearia Un tempo l'acidificazione del siero avveniva mettendo nel siero della farina gialla e, a volte, un po' di aceto e di erbe aromatiche</p> <p>Nella zona della Val Leogra, la particolarità di questo alimento è legata all'utilizzo, durante la lavorazione, di sacchetti di canapa da cui far scolare il liquido eventualmente rimasto nel prodotto; i sacchetti vengono appesi alla "<i>cavra par la puina</i>" (un tavolo provvisto di un reticolo) finché tutto il liquido non è uscito</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta da sacheto 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	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco conico	
	Facce Diametro (cm)	Piane n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo n.d.	

Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rigato dalle fuscelle
	Colore	Bianco, o Leggermente grigio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Molle
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Leggermente grigio
	Struttura	Compatto, Umido, Molle, Spalmabile
	Occhiatura	n.a.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce o Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Ricotta da sacheto della Val Leogra
Utilizzo	In tavola	Può essere utilizzata consumata direttamente, “da tavola”, condita con olio e pepe
	In cucina	È un frequente ingrediente di salse o ripieni; se unita allo zucchero è usata frequentemente per la preparazione di dolci e dessert
Abbinamenti	Vino	Utilizzata “da tavola” si abbina prevalentemente a vini bianchi giovani, poco caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Ricotta da sacheto 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	“ <i>Sale canale</i> ” (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		La ricotta affiorata in superficie viene raccolta con una <i>spanarola</i> (grossa mestola piatta) e trasferita in sacchetti di canapa dopo averla salata La parte liquida (la “ <i>scotta</i> ”) 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 Lasciando i sacchetti appesi alla “ <i>cavra par la puina</i> ” (un tavolo provvisto di un reticolo) il prodotto si rassoda poiché perde tutto il liquido eventualmente rimasto Il prodotto completamente sgrondato viene formato all'interno di un cestello di plastica Raggiunta una sufficiente consistenza, le forme estratte dai cestelli vengono messe in vendita
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	2 giorni
	°C - UR%	Viene conservata in luogo fresco, o in frigorifero Il prodotto si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione

μπ

