

| Generalità | Ricotta affumicata | |
|----------------|--|---|
| Presentazione | <p>Ricotta affumicata Preparazione casearia magra, a pasta dura, semistagionata, prodotta da siero di latte vaccino residuo della produzione di formaggi prevalentemente a pasta cotta. La ricotta è solitamente prodotta in piccole forme tronco coniche, di dimensioni e peso variabili; 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 chiaro. 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. Dopo la formatura nelle fuscelle di plastica viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari. Grazie all'affumicatura, con fumo ottenuto da legna di resinose, assume un colore esterno marrone-bruno, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso e aromatico, il profumo è caratteristico e gradevole. Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare, tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione. La "ricotta affumicata", dopo qualche mese di maturazione, viene scagliata o grattugiata per condire primi piatti come gnocchi al burro fuso, o tortelli, oppure come ingrediente per la preparazione di insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti. 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 Belluno : intero territorio della provincia e, in particolare, nell'Agordino (comuni di Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Rocca Pietore, Sella di Cadore, Alleghe, S. Tomaso Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, Agordo, Taibon Agordino, La Valle Agordina, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, Gosaldo) |
| | Tipologie | Conosciuta anche come " <i>Puina sfumegada</i> ", " <i>Poina fumada</i> " |
| 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 difficoltoso, si usava posizionare questo eccellente latticino sopra graticci 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>Nelle malghe delle montagne venete 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. La tecnica di affumicatura era 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>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 <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> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> | |

| Descrizione | Ricotta affumicata | |
|-----------------|----------------------|-----------------------|
| 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 | Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Magro |
| Geometria forma | Aspetto | Tronco conico di piccole dimensioni |
| | Facce Diametro (cm) | Piane, o Leggermente concave (in prodotto stagionato) n.d. |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Obliquo n.d. |
| Peso | Kg | Variabile |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Rigata dalle fucelle, 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 (secondo l'intensità della salatura) |
| Sensazioni Trigeminale | | 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 |
|--------------------|------------------|---|
| 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 | | | |
|--|--|---|--------|-------|--------|
| 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 | Dopo aver estratto la cagliata per la produzione del formaggio e recuperato il siero dello sgrondo, il casaro riscalda fino a 60 °C il siero disponibile 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 fucelle di plastica tronco coniche per definire la forma del prodotto e per consentire lo spurgo del siero residuo</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>Dopo alcuni giorni, raggiunta una sufficiente consistenza, le forme estratte dai cestelli vengono leggermente salate "a secco" su entrambe le facce</p> <p>Per ottenere il prodotto affumicato, la ricotta fresca viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari per alcuni giorni</p> <p>Al termine dell'affumicatura le forme vengono avviate alla stagionatura</p> <p>I materiali utilizzati per la lavorazione sono quelli comuni per l'ottenimento di un normale formaggio; in più viene utilizzata della legna di resinose per l'affumicatura</p> | | | | |
| Maturazione/ Stagionatura | Tempo | ≥ 30 giorni Dopo alcuni mesi di maturazione il prodotto può essere utilizzato "da grattugia" (oggi però si tende ad utilizzarlo in scaglie) per realizzare varie ricette | | | |
| | °C - UR% | In ambienti freschi e asciutti dove le formette vengono periodicamente pulite ogni volta che si rovolvano Durante la stagionatura il prodotto perde molto peso, aumenta di consistenza e assume un sapore particolare e deciso | | | |