

Generalità		Ricotta pecorina stufata dei Berici	
Presentazione	<p><b>Ricotta pecorina stufata dei Berici</b> Preparazione casearia semistagionata, magra, a pasta dura. Il prodotto deriva dal processo di cottura ed essiccazione (un vero e proprio processo di stagionatura) della ricotta pecorina ottenuta dal siero "dolce" che rimane dopo l'estrazione della cagliata durante la produzione di formaggi, prevalentemente a pasta cotta, riscaldato e acidificato con siero acido ("agra") o con altri acidi. Solitamente si presenta in piccole forme tronco coniche, di dimensioni e peso variabili; è priva di crosta, ma esternamente presenta una pellicola bruna, più o meno scura a seconda del tempo di essiccazione; la pasta è di colore bianco, molto compatta, a grana fine; al palato risulta dolce, con un leggero retrogusto amarognolo e conserva le caratteristiche del latte con cui viene prodotta; è povera di grassi, ricca di proteine ed è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico. È prodotta soprattutto per l'autoconsumo familiare, ma si può reperire, se pur con una certa difficoltà, presso i caseifici e alcune rivendite alimentari nella zona di produzione. Viene più frequentemente usata come formaggio, saporito ma leggero, da grattugiare in molte ricette tipiche, ma può essere anche consumata "da tavola", condita con olio e pepe. Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi o rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Province di <b>Vicenza</b> : territorio dei comuni di Mossano e Montegalda	
	Tipologie	Conosciuta anche come " <b>Ricotta stufata di pecora dei Berici</b> ", " <b>Puina stufà</b> ", " <b>Ricotta essiccata</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari da pascolamento semibrado, o fieni del territorio	
Storia	<p>La presenza di allevamenti stanziali in provincia di Vicenza è documentata sin dalla fine del '700 e nel Basso Vicentino è doveroso citare le generazioni dei pastori Palma, oggi residenti a Longare e Montegalda. La produzione casearia però si diffuse molto più tardi, circa un secolo dopo e, accanto al formaggio pecorino, i contadini cominciarono a produrre la ricotta, anche quella stufata, con metodi tradizionali ed artigianali</p> <p>In passato la produzione era estesa a quasi tutto il territorio del Basso Vicentino, dove l'allevamento delle pecore era associato a quello bovino. A Noventa Vicentina, fino a metà del 1900, si allevava la pecora "<i>di pianura</i>" o "<i>Padovana</i>", qui conosciuta come "<i>Noventana</i>", che si caratterizzava per una maggiore mole, una discreta produzione di latte accanto a quella più rilevante di lana e carne</p> <p>Non esistendo i frigoriferi, la ricotta durava poco e cuocerla consentiva di conservarla. La penuria di cibo e la modesta dimensione della produzione, poi, dettavano l'esigenza di dilazionare il consumo dei viveri e questo procedimento lo consentiva. Ancora oggi il tradizionale metodo di essiccazione, portato avanti da alcuni allevatori e produttori per ottenere la "<i>Ricotta pecorina stufata dei Berici</i>", consente di mantenere il prodotto più a lungo rispetto ai normali tempi di conservazione e di avere un alimento con un gusto particolare, che si adatta a diversi usi</p> <p>Si narra che i contadini del passato facessero la lavorazione in assoluto silenzio e senza la presenza di bambini per favorire l'affioramento dei grumi e, per scaldare la caldaia, venisse usato solo legno di faggio perché ardendo non provocava disturbo con i suoi scoppiettii (fonte: "<i>Mondo agricolo veneto</i>")</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta pecorina stufata dei Berici	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Duro	

	<b>Tecnologia</b>	Ricotto
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Tronco-conico di piccole dimensioni
	<b>Facce</b> <b>Diametro (cm)</b>	Piane Variabile
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Obliquo Variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,300 circa
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie untuosa
	<b>Colore</b>	Bruno, più o meno scuro a seconda del tempo di essiccazione
	<b>Spessore</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Consistenza</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta, Granulosa (a grana fine), Untuosa
	<b>Occhiatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Erborinatura</b>	n.a.
	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse, Medio-basse
<b>Sapore</b>	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico cotto (latte cotto)
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, con leggero retrogusto amarognolo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura, Leggermente Granulosa (a grana fine), Poco solubile, Leggermente adesiva, Leggermente Grassa
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Magro È povera di grassi, ricca di proteine ed è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta pecorina stufata dei Berici</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Può essere utilizzata tal quale, "da tavola", condita con olio e pepe
	<b>In cucina</b>	Viene più frequentemente usata come formaggio, saporito ma leggero, da grattugiare in molte ricette tipiche Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi o rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Utilizzata "da tavola" si abbina prevalentemente a vini bianchi o rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Ricotta pecorina stufata dei Berici			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	n.a.	100	n.a.	n.a.
	Provenienza	Siero dolce 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 (detto anche "scolo"), il casaro gli aggiunge una quantità variabile di sale alimentare per rendere più appetibile la ricotta			
	Temperatura	80÷90 °C (scelta del valore più elevato se si vogliono impedire contaminazioni)			
	Tempo	n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione)			
	Coagulante	Solfato di magnesio ("Sale amaro") 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 bianco e compatto			
Lavorazione	<p>Il siero viene riscaldato nella <i>calièra</i> (caldaia di rame) alla temperatura di flocculazione (di poco inferiore alla bollitura). Un tempo, nelle famiglie, si cercava di mantenere il siero "a fior di battitura" bagnando i bordi della caldaia con acqua fredda</p> <p>Al termine dell'affioramento della "puina" in grani molto fini e bianchi, la si raccoglie con un particolare colabrodo, molto lentamente e delicatamente per non romperla (la resa del siero di pecora è pari al 7÷9%, rispetto al siero vaccino che raggiunge solo il 2÷3%)</p> <p>Il prodotto, depositato su un tavolo spersore, si lascia sgrondare fino al completamento della fuoriuscita del siero contenuto</p> <p>La ricotta si mette in stampini di piccole dimensioni, oppure in sacchetti di tela sottile che possano essere rivoltati, affinché la ricotta possa eventualmente ancora scolare</p> <p>La ricotta viene successivamente fatta essiccare in forni elettrici che consentono un incremento della fragranza e dei sapori (nel passato si utilizzavano i forni delle stufe, mantenuti a temperature adeguate)</p>				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	≥ Qualche mese e oltre			
	°C - UR%	Viene conservato in locali freschi e asciutti, o in celle con condizioni idonee			

