

Generalità		Ricotta Schotte	
Presentazione	<p><b>Ricotta Schotte</b> Preparazione casearia fresca o semistagionata, magra, a pasta dura, prodotta dal siero "dolce" che rimane dopo l'estrazione della cagliata durante la produzione di formaggi da latte vaccino, prevalentemente a pasta cotta, sottoposto a coagulazione lattica e riscaldato ad alta temperatura. Per la produzione e la conservazione si utilizzano due metodi: il primo, quello classico, per la "<i>Ricotta Schotte-Schotte Kneidilam</i>", con cottura superiore a 80 °C, affumicato e stagionato, a forma di caciotta o di "pera", di colore bruno, con gusto più o meno intenso; l'altro per la "<i>Gelechtschotte-Saurnschotte</i>", con cottura a circa 60 °C, fresco, sottovuoto, a forma di "pera", senza affumicatura (quindi privo del gusto leggermente amarognolo che caratterizza la ricotta affumicata), di colore bianco, aromatizzato. La <i>saurnschotte</i> è la combinazione di latte e dragoncello locale che profuma di finocchio selvatico e menta: niente caglio o fermenti. I sappadini lo servono accompagnato da patate lesse, con la polenta, oppure come ripieno degli <i>gapitschta kropfn</i>, ravioli di patate, di cui gli abitanti di queste valli tra le Dolomiti e le Alpi carniche sono particolarmente ghiotti. Utilizzata "da tavola" si abbina sia a vini bianchi che rossi, abbastanza maturi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b> <b>PAT Regione Veneto</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Province di <b>Belluno</b> : territorio del comune di Sappada	
	Tipologie	" <i>Ricotta Schotte - Schotte Kneidilam</i> "	" <i>Gelechtschotte – Saurnschotte</i> "
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Vacche di razza Bruna o Bruna Alpina stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali pabulari da pascolamento semibrado, o fieni del territorio	
Storia	<p>L'affumicatura è uno dei metodi più antichi e naturali per ottenere una prolungata conservazione dei prodotti. Data la sua facilità di realizzazione e la notevole quantità di materia da ardere presente in montagna, è una usanza tipica delle zone montane di tutta la nostra regione</p> <p>Nella zona di Sappada questa tradizione continua ancora oggi, ma si è evoluta, perfezionata e differenziata creando due tipologie per questo antico latticino tipico: una classica, per il <i>Schotte Kneidilam</i>, tramite affumicatura e stagionatura, e una sotto vuoto per il <i>Saurnschotte</i>, fresco, aromatizzato con il dragoncello di montagna, che consente di ottenere un prodotto conservabile più a lungo, ma senza il gusto amarognolo che caratterizza la ricotta affumicata. È interessante notare che il nome in dialetto significa "<i>ricotta acida</i>"</p> <p>Un tempo il <i>saurnschotte</i> veniva fatto in tutte le case dalle donne, le stesse che, obbedendo a una tradizione millenaria, lasciavano il latte in eccesso in recipienti di ghisa sul bordo delle stufe a legna, per quattro giorni, fino a ottenere un'adeguata acidificazione-coagulazione e poi lo stendevano nei teli di lino per fargli perdere i liquidi. Il prodotto ottenuto veniva quindi mescolato con il dragoncello raccolto nei boschi da ferragosto a metà settembre e, successivamente, conservato in mastelli di legno. Una tecnica antica che in tempi di carestie serviva a non sprecare il latte in sovrappiù e che oggi è stata ripresa dalla cividalese Fabrizia Meroi, chef stellata del ristorante <i>Laite</i>, che ha salvato la vecchia ricetta attualizzandola (con l'uso di un dragoncello particolare che sa di menta e finocchio, il <i>perschròmm</i> molto diffuso negli orti di Sappada) in modo da poterla produrre direttamente nella latteria del paese, la <i>Plodar Kelder</i>, rispettando ogni normativa per produrre questo latticino che sarebbe stato in lenta e inesorabile estinzione</p> <p>Il prodotto è disponibile tutto l'anno presso la latteria di Sappada e qualche negozio</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta Schotte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Duro	

	<b>Tecnologia</b>	Ricotto	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico o "a pera", di piccole dimensioni	"A pera", di piccole dimensioni
	<b>Facce</b> Diametro (cm)	n.d.	n.d.
	<b>Scalzo</b> Dimensioni (cm)	n.d.	
<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 affumicatura	Bianco, con screziature verdi dovute al dragoncello presente in superficie
	<b>Spessore</b>	n.a.	
	<b>Consistenza</b>	n.a.	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Paglierino chiaro	Bianco
	<b>Struttura</b>	Dura, Compatta, Granulosa (a grana fine), Untuosa	Dura, Compatta, Granulosa, Friabile
	<b>Occhiatura</b>	n.a.	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medio-basse	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Affumicato, Lattico cotto (latte cotto)	Lattico cotto (latte cotto), Erbaceo (erbe officinali fresche), Speziato
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, con leggero retrogusto amarognolo (da affumicatura)	Dolce, Lattico Acido (yogurt, leggero)
<b>Sensazioni Trigeminali</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 É 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 Schotte</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola, o In cucina</b>	<p>A seconda del tipo di prodotto, può essere usata per la produzione di salse, come ingrediente di ripieni, o come alimento semplice e leggero da accompagnare con verdure di stagione</p> <p>In particolare la <i>saurnschotte</i> è ideale da spalmare sul pane nero, oppure come ripieno dei <i>gapitscha kropfn</i>, tortelli con l'involucro di patate lessate schiacciate e farina, con un ripieno di ricotta e uova, aromatizzato con il dragoncello fresco</p> <p>Appena uscita dal frigo la <i>saurnschotte</i> ha una consistenza compatta, simile alla Feta, che si può sbriciolare, magari sulla carne affumicata, o sullo speck croccante</p>
<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 Schotte			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte • Sale • Erbe aromatiche • Spezie	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	n.a.	n.a.	n.a.
	Provenienza	Siero dolce, residuo della lavorazione di formaggi vaccini a "pasta cotta"			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero viene lasciato acidificare naturalmente, in modo "lattico" per alcuni giorni, fino a raggiungere il giusto grado di acidità senza aggiungere altre sostanze acidificanti La massa viene immessa in caldaia e riscaldata alla temperatura voluta			
	Temperatura	> 80 °C		60 °C circa	
	Tempo	n.d. (alcuni minuti, fino al completamento della flocculazione)			
	Coagulante	n.a. (la massa in caldaia è già acidificata)			
Lavorazione		<p>La ricotta viene estratta con una schiumarola e messa a scolare in appositi sacchetti di tela</p> <p>Una volta che lo spurgo è concluso, il coagulo viene messo in stampi cilindrici o tronco conici, oppure viene lasciato con la forma "a pera" che assume restando all'interno dei sacchetti stessi</p> <p>Quindi subisce un processo di leggera affumicatura che avviene in appositi locali</p>		<p>Il siero del latte coagulato viene spurgato utilizzando un'apposita pressa che gli conferisce la forma "a pera"</p> <p>Segue la salatura, la speziatura e l'aromatizzazione delle forme con il dragoncello</p>	
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Alcune settimane		Breve periodo	
	°C - UR%	In locali freschi e asciutti		Conservazione in assenza di ossigeno, in recipienti sigillati dopo il riempimento (vasi di terracotta, pentole in acciaio, vasi di vetro)	