

Generalità	Ricotta	
Presentazione	<p>Ricotta Preparazione casearia freschissima, ottenuta per coagulazione termo-acida delle proteine del siero residuo della lavorazione di formaggi ottenuti da latte vaccino, pecorino, caprino o misto, eventualmente addizionato con latte delle specie predette nella ragione di 10÷20 l/hl di siero. Ha una larga diffusione in tutto il territorio regionale e viene prodotto tutto l'anno (con siero di latte vaccino), o durante il periodo di lattazione (con siero di latte ovino, caprino o misto). Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Al nome <i>ricotta</i> può seguire il luogo dove è prodotta (es. Ricotta di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di Cardinale, di Sibari, della Locride, del Catanzarese, Silana, delle Serre Vibonesi, di Miglierina, del Monte Poro, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc.), nonché la specie da cui deriva il latte (es. Ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista), seguita anche dal luogo dove è prodotta. Ha una forma generalmente tronco-conica con superficie segnata dall'utilizzo di fiscelle o di canestri durante la produzione, con dimensioni e peso variabili: diametro medio di circa 20 cm, scalzo di circa 10 cm, peso di 0,300÷0,500; la crosta è assente, la pasta è di colore bianco-latte con struttura poco consistente, sierosa, adesiva e morbida; il sapore è dolce e l'odore delicato. Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe; in cucina è alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati; è un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaino. Si accompagna a vini bianchi giovani, poco caldi, freschi, con caratteristiche olfatto-gustative medio-basse.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Calabria
	Province-Zona	Province di : Reggio C, Catanzaro, Cosenza, Crotonese, Vibo Valenzia , con larga diffusione in tutto il territorio regionale e, in particolare, nell'area pre-aspromontana
	Tipologie	Al nome <i>ricotta</i> può seguire l'indicazione del luogo dove è prodotta (es. Ricotta di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di Cardinale, di Sibari, della Locride, del Catanzarese, Silana, delle Serre Vibonesi, di Miglierina, del Monte Poro, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ...), nonché la specie da cui deriva il latte (es. Ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista), seguita anche dal luogo dove è prodotta.
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento semi-libero, Stalla Vacche, pecore, capre, di razze varie stanziate sul territorio
	Alimentazione	Essenze pabulari fresche da pascolo brado o fieni aziendali, con o senza integrazioni
Storia	<p>Il termine "<i>ricotta</i>", utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna), deriva dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte - il latte viene infatti "cotto" una prima volta per produrre il formaggio e una seconda volta per produrre appunto la ricotta -. Le origini storiche di questo prodotto si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che già nel capitolo VII del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate</p> <p>Anticamente molti pastori che abitavano nelle zone montane distanti dai centri abitati, conservavano le ricotte fresche - che non riuscivano a collocare tempestivamente sul mercato - affumicandole o essiccandole e, una volta a settimana, le portavano al mercato per la vendita</p> <p>Una tradizione molto usata è quella di regalare la Ricotta. Anche oggi molti emigrati, al rientro delle ferie, la offrono agli amici e ne fanno consumo personale conservandola efficacemente sottovuoto, in frigorifero</p> <p>È un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perché spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente</p> <p>Pasta sierosa, adesiva, morbida e delicata, di colore bianco/avorio; di sapore delicato. Area di produzione: in tutta la Calabria. Calendario di produzione: prevalentemente da ottobre a luglio. Note: al nome di ricotta può seguire il luogo dove è prodotta, come ad esempio ricotta di Mammola, di Lamezia Terme, Crotonese, di Cardinale, di Sibari, della Locride, del Catanzarese, Silana, delle Serre Vibonesi, di Miglierina, del Monte Poro, di Lattarico, di Taurianova, di San Floro, dell'Aspromonte, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro e della Valle dell'Ancinale, ecc. nonché la specie da cui deriva il latte, come ad esempio ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista, seguita dal luogo dove è prodotta.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti perché il processo produttivo viene tramandato oralmente di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achille Bruni - "<i>Nuova Enciclopedia Agraria</i>" - vol III - Napoli 1859 - CNR - "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico</i>" - Milano 1992 - ARSSA - G. Rohlfs - "<i>Dizionario dialettale della Calabria</i>" - Ravenna 1990 (ultima edizione) - Longo Editore 	

Descrizione		Ricotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (vacca-pecora e/o capra)
	Trattamento latte	Intero e Crudo
	Temperatura Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico (generalmente, ottenuto dalla fiscella)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ~20 (diametro medio)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo, spesso collassato ~10
Peso	Kg	0,300÷0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rugosa (con segni delle fiscelle/canestri)
	Colore	Bianco latte (superficie)
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Morbida, Cremosa, Finemente granulosa
Odore / Aroma	Intensità	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Gradevole
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Cremosa, Leggermente granulosa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. – Prodotto Magro (dipende da lattifera e da eventuale aggiunta di latte)
Acqua (%)		n.d.

Utilizzo	Ricotta
----------	---------

Utilizzo	In tavola	Si può servire come appetizer su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe, o come dessert in un "piatto" di formaggi
	In cucina	É alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati É un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi giovani, poco caldi, freschi, con medio-basse caratteristiche olfatto-gustative
	Altro	Frutta fresca, specialmente con componente acidula Insalate di verdure fresche, Verdure stufate Confetture varie o miele

Produzione		Ricotta			
Periodo produzione		Tutto l'anno (prodotta con siero di latte vaccino), oppure Rispettando il periodo di lattazione (prodotta con siero di latte ovino, caprino o misto)			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Latte (eventuale) • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Pascolo, Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Eventualmente aggiunta di latte delle specie predette nella ragione di 10÷20 l/hl di siero			
	Preparazione	<p>La lavorazione della ricotta avviene normalmente al termine di quella di altri formaggi ottenuti da latte vaccino, pecorino, caprino o misto</p> <p>Il siero risultante dalla caseificazione viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine</p> <p>La massa, tenuta in lenta agitazione con uno spino di legno (<i>ruotolo</i>), viene portata a 65 °C circa con riscaldamento a fuoco diretto</p> <p>Si aggiungono il sale grosso (2%) ed eventualmente il latte (10÷20 l/hl)</p> <p>Successivamente si porta la temperatura a quella di coagulazione</p>			
Coagulazione	Temperatura	78-90 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate (la temperatura varia in funzione dalla quantità di latte aggiunto e dell'acidità della massa in caldaia)			
	Tempo	<p>Fino alla flocculazione delle siero-proteine</p> <p>La "schiuma" che si forma durante il riscaldamento viene allontanata prima di procedere all'estrazione della ricotta</p> <p>Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento</p> <p>Si attendono alcuni minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata</p>			
	Tipologia	Acido-termica			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formazione Spurgo	<p>Completato l'affioramento, si preleva delicatamente la ricotta con la <i>schiumarola</i> e la si trasferisce nelle fiscelle/canestri, posti su tavoli inclinati, di legno</p> <p>Le fiscelle si lasciano spurgare fino al giorno successivo, a temperatura ambiente (18÷20 °C) rivoltando le cotte per conferirgli la tipica forma dei canestri (fiscelle)</p>			
Stagionatura	Tempo	La ricotta può essere commercializzata:			

Maturazione Commercializ- zazione Conservazione		<ul style="list-style-type: none"> - direttamente nelle fiscelle, dopo solo 2÷3 ore dalla produzione, anche prima della fine della fase di spurgo, oppure - il giorno successivo, in modo che si consolidi la consistenza e la sua forma tipica <p>Viene conservata avvolta in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamenata", vaschette in plastica, ...), o in confezioni sottovuoto</p>
	°C - UR%	<p>Prima del consumo, per il significativo contenuto di acqua, è consigliato il mantenimento del prodotto in frigorifero, a temperatura di 4÷10 °C</p>
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve avere la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui vengono trasformati esclusivamente siero e latte provenienti dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di siero e di latte non pastorizzati; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, spini, fiscelle in giunco) e in latta forata (schiumarole); - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura. <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare L'utilizzo di siero e latte non pastorizzati può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo Questi problemi possono essere superati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte) - rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione) - effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie <p>Locali dove avviene la produzione Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale</p> <p>Motivazioni per la richiesta di deroga I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzati, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione</p> <p>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria È stata richiesta una deroga per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzati, di materiali di legno e di fuoco diretto di legna o gas - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sta necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale - l'utilizzo di caldaie in rame stagnato - il confezionamento - l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti. 	