

Generalità		Ricotta affumicata	
Presentazione	<p>Ricotta affumicata Preparazione casearia, affumicata, semi-stagionata, 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 e, in particolare, nel periodo Novembre-Luglio. Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, ed 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 Lamezia Terme, Crotonese, ...), nonché la specie da cui deriva il latte (es. Ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista), seguita anche dal luogo dove è prodotta. Il prodotto ha una forma generalmente cilindrica allungata, con superficie segnata dall'utilizzo di canestri di giunco durante la produzione, con dimensioni e peso variabili (diametro di ~10 cm, lunghezza di ~20 cm, peso di 0,250÷0,300). Superficie coperta con crosta più o meno spessa, abbastanza rigida e dura a seconda della stagionatura, di colore ocra-marrone - a seconda del tempo di affumicatura e di stagionatura -, pasta biancastra o avorio-ocra, compatta e consistente, dura e friabile - a seconda del tempo di stagionatura-; sapore abbastanza armonico, con aroma di lattico cotto, marcato odore di fumo e leggero retrogusto amarognolo. Come appetizer si può servire affettata su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe; come dessert, quando la ricotta è più dura, in un piatto misto di formaggi, eventualmente accompagnata a confetture o miele; dopo prolungata stagionatura viene grattugiata per connotare e insaporire ricette locali. L'abbinamento con il vino richiede vini bianchi strutturati, morbidi, freschi, anche giustamente aromatici; qualora il prodotto compaia grattugiato, l'abbinamento viene determinato dalle caratteristiche olfatto-gustative generali della ricetta realizzata.</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 il luogo dove è prodotta (es. Ricotta di Lamezia Terme, Crotonese, ...), nonché la specie da cui deriva il siero di latte (es. Ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista), seguita anche dal luogo dove è prodotta.	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento semi-libero, Stalla Vacche, pecore di razze varie stanziate sul territorio, capre autoctone di razza <i>Capra dell'Aspromonte</i>	
	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>Affumicata su braci di legna aromatica, ottima per la grattugia e conservata per periodi anche di alcuni mesi, è la tipica ricotta da serbo della Calabria (subisce una riduzione del peso del 40-50%)</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>Relativamente alla Ricotta affumicata 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 - R. Cerchiara - "<i>Il caseificio nella provincia di Cosenza</i>" - Cosenza 1931 - Tipografia la Veloce 		
Descrizione		Ricotta affumicata	
Classificazione	Categoria	PAT	

	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (vacca-pecora e/o capra) Più frequentemente prodotta con siero di latte ovino
	Trattamento latte	Intero e Crudo
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semi-stagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico allungato
	Sezione Dimensioni (cm)	Piana Ø ~ 10
	Lunghezza Dimensioni (cm)	20
Peso	Kg	0,250 ÷ 0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulito
	Aspetto	Superficie rugosa segnata dai canestri in cui viene formato
	Colore	Ocra chiaro ÷ Marrone intenso (secondo stagionatura)
	Spessore	Più o meno spesso (secondo stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza dura o dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastro ÷ Avorio-ocra
	Struttura	Abbastanza Dura ÷ Dura, Compatta, Friabile
Odore / Aroma	Intensità,	Intensa
	Persistenza	Alta
	Riconoscimenti	Tostato forte (fumo), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), Erbaceo leggero, Animale (stalla)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco Armonico, Abbastanza Salato, Leggermente amaro (possibile)
Sensazioni Trigeminale		Leggermente Astringente
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro ÷ Duro, Non elastico, Asciutto, Friabile, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile (se grattugiato)
Grasso (% s.s.)		n.d. – Prodotto Magro
Acqua (%)		n.d.

Utilizzo		Ricotta affumicata
Utilizzo	In tavola	Fino a stagionatura moderata si serve come dessert, affettata in un piatto misto di formaggi, condito con olio EVO, una leggera macinata di pepe, eventualmente accompagnato a confetture o miele
	In cucina	Grattugiato per insaporire piatti locali (quando la ricotta è più dura)

Abbinamenti	Vino/ Birra	Vini bianchi strutturati, morbidi, freschi, anche giustamente aromatici Birre <i>Ale</i> ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, colori e sapori assortiti, da bere a temperatura di cantina (brown ale, mild ale, old ale, ...). Qualora il prodotto compaia grattugiato, l'abbinamento con vino/birra viene determinato dalle caratteristiche olfatto-gustative generali della ricetta realizzata
	Altro	Marmellata di mirtilli, Miele d'acacia, Pane nero di segale

Produzione		Ricotta affumicata			
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente da Novembre a Luglio)			
Materia prima: • Siero di latte • Latte (eventuale) • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			-
	Provenienza	Pascolo semi-estensivo, Allevamento, Stalla (a seconda del tipo di lattifera)			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero e Crudo (eventuale latte aggiunto)			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	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 della produzione 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 (<i>caccamo</i>) 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 flocculazione</p>			
Coagulazione	Tipologia	Acido-termica			
	Temperatura	80÷90 °C Fino ad 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	Alcuni minuti per consentire il completo affioramento della ricotta			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formazione Spurgo Affumicatura	<p>Completato l'affioramento i fiocchi si prelevano delicatamente con la <i>schiumarola</i> e si trasferiscono in canestri di giunco, posti su tavoli inclinati, di legno per eliminare il siero</p> <p>Le ricotte si lasciano spurgare nei canestri fino al giorno successivo, a temperatura ambiente (18÷20 °C), con ripetuti rivoltamenti per consolidare la forma del prodotto</p> <p>Il giorno successivo le ricotte vengono tolte dai canestri, salate "a secco"</p> <p>L'affumicatura e l'essiccazione vengono effettuati a cicli di 3 giorni che possono ripetersi per qualche settimana, in un locale apposito dove le forme, posate su graticci (<i>cannizzi</i>), vengono esposte al fumo prodotto da un fuoco di legna (preferibilmente di arancio) acceso in un focolare</p>			
	Tempo	2÷6 mesi (stagionatura)			
Maturazione, Stagionatur	°C - UR%	In ambienti freschi e bui Viene commercializzata avvolta in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamena", o in confezioni sottovuoto)			
	NOTE	REGIONE CALABRIA			

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- 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.

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:

- utilizzo di siero e di latte non pastorizzato;
- 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.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di siero e latte non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- 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

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

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzato, 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

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo di siero e latte crudo, 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 sia 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.