

Generalità	Ricotta di capra affumicata	
Presentazione	<p>Ricotta di capra affumicata Preparazione casearia, affumicata, fresca o semi-stagionata, ottenuta per coagulazione termo-acida delle proteine del siero residuo della lavorazione di formaggi ottenuti da latte caprino, eventualmente addizionato con latte della stessa specie. Ha una buona diffusione in tutto il territorio regionale e viene prodotto tutto l'anno e, in particolare, nel periodo Ottobre-Luglio. 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 quale può seguire il nome del 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. La <i>Ricotta di capra affumicata</i> 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 0,300÷0,500). Ha crosta più o meno sottile, rigida e dura a seconda della stagionatura, di colore ocra-marrone - a seconda del tempo di affumicatura e di stagionatura -; pasta bianca, compatta e consistente, dura e friabile - a seconda del tempo di stagionatura-; sapore abbastanza armonico, leggero retrogusto amarognolo; odore e aroma marcato di fumo su una base di lattico cotto, leggero sentore animale (ircino). 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 di buona struttura, freschi, abbastanza morbidi, anche leggermente aromatici; qualora il prodotto venga grattugiato, l'abbinamento viene determinato dalle caratteristiche olfatto-gustative generali della ricetta realizzata.</p> <p>Uno dei prodotti più noti di questo tipo di latticini è la Ricotta affumicata di Mammola. La sua forma è particolare: cilindrica allungata con testa ingrossata (a forma di fungo, o di "simbolo della fertilità"), lungo circa 30 cm, con diametro di 6 cm e peso medio di 0,700÷1,000 Kg; di colore dal rosa scuro al dorato all'esterno e bianco all'interno, con una consistenza morbida e vellutata al tatto; ha sapore dolce, leggermente salato; l'odore/aroma è particolarissimo: di formaggio fresco e gradevolmente affumicato. La "Ricotta affumicata di Mammola" viene utilizzata: a fettine negli antipasti tipici calabresi; grattugiata sulle paste caserecce della tradizione locale, quando la ricotta è più dura; a fine pasto, da sola o con un misto di formaggi, accompagnata con vino rosso o rosato.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Calabria
	Province-Zona	Province di : Reggio C, Catanzaro, Cosenza, Crotonese, Vibo Valenzia , con diffusione in tutto il territorio regionale e, in particolare, nell'area pre-aspromontana È particolare la produzione nell'area del comune di Mammola (RC)
	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. Il prodotto più noto per questo tipo è senz'altro la <i>Ricotta affumicata di Mammola</i> che si ottiene dal siero di latte di capra con tecniche molto antiche ed artigianali
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 "ricotta", 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>Uno dei prodotti più interessanti di questo tipo è senz'altro la <i>Ricotta affumicata di Mammola</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si ottiene dal latte di capra (sono circa 2000 i capi caprini censiti nel territorio del comune) - viene prodotta e commercializzata quasi esclusivamente dalle aziende zootecniche a conduzione familiare, nel territorio dei comuni della <i>Comunità Montana Limina</i>: Mammola (dal quale prende il nome), Grotteria, San Giovanni di Gerace, Martone, Gioiosa Jonica, Canolo, Gerace, oltre ai Comuni limitrofi di Marina di Gioiosa Jonica, Siderno e Agnana - è molto richiesta sui mercati regionali, nazionali ed esteri tanto che non si riesce a soddisfare l'elevata 	

	<p>richiesta dei consumatori</p> <ul style="list-style-type: none"> - da ricordare, a Mammola, le due manifestazioni gastronomiche di grande importanza: <ul style="list-style-type: none"> - "Festa della Ricotta Affumicata": si svolge ogni anno la prima domenica di giugno, con tanti stand preparati dalle aziende locali, che fanno assaggiare e vendono ricotte affumicate e formaggio caprino. La giornata ha un fascino folcloristico, con i pastori che suonano la zampogna, la "pipita" e l'organetto, al ritmo della tarantella; - "Festa dei Sapori": si svolge ogni anno la domenica successiva all'8 dicembre. In questa occasione è possibile degustare la ricotta affumicata fatta dai pastori e altre pietanze tipiche dagli antichi sapori ormai dimenticati. <p>Presso il Caseificio "La Cava" - c/da Cava - Belmonte Calabro CS esiste documentazione che ne prova la produzione da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achille Bruni - "Nuova Enciclopedia Agraria" – vol III - Napoli 1859 - CNR – "I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico" - Milano 1992 – ARSSA - G. Rohlfs – "Dizionario dialettale della Calabria" - Ravenna 1990 (ultima edizione) - Longo Editore - R. Cerchiara – "Il caseificio nella provincia di Cosenza" - Cosenza 1931 - Tipografia la Veloce
--	--

Descrizione		Ricotta di capra affumicata	
		Affumicata	Affumicata di Mammola
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (vacca-pecora e/o capra)	Capra
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle o Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Fresco, Semi-stagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico allungato	Cilindrico allungato con testa ingrossata (a forma di mazza di tamburo, o di "simbolo della fertilità")
	Sezione Dimensioni (cm)	Piana $\varnothing \sim 10$	Irregolare $\varnothing 6$ (della parte cilindrica)
	Lunghezza Dimensioni (cm)	20	30
Peso	Kg	0,250÷0,300	0,700÷1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulito	
	Aspetto	Superficie rugosa per i segni dei canestri, Irregolare	
	Colore	Bruno (più o meno intenso)	Rosa scuro ÷ Marrone chiaro
	Spessore	Sottile, più o meno spessa	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Rigida	Poco dura, Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	
	Struttura	Abbastanza Dura, Compatta, Friabile	Abbastanza Dura, Compatta, Vellutata
Odore / Aroma	Intensità,	Intensa	Abbastanza intensa

	Persistenza	Alta	Abbastanza alta
	Riconoscimenti	Tostato forte (fumo), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), Erbaceo leggero, Animale (stalla)	Tostato forte (fumo), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), Erbaceo leggero, Animale (ircino delle capre, molto lieve)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco Armonico, Abbastanza Salato, Leggermente amaro (possibile)	Abbastanza Armonico, Dolce e Acido entrambi leggeri, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		Leggermente Astringente	
Struttura (in bocca)		Abbastanza duro ÷ Duro, Non elastico, Asciutto, Friabile, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile (se grattugiato)	Abbastanza duro, Deformabile, Poco elastico, Asciutto, Friabile, Solubile (se grattugiato)
Grasso (% s.s.) Acqua (%)		n.d. – Prodotto Magro n.d.	

Utilizzo		Ricotta di capra affumicata	
Utilizzo	In tavola	Come dessert si serve affettata in un piatto misto di formaggi, condito con olio EVO, una leggera macinata di pepe, eventualmente accompagnato a confetture o miele	Viene utilizzata a fettine negli antipasti tipici calabresi, o a fine pasto in un piatto misto di formaggi
	In cucina	Grattugiato per insaporire piatti locali (quando la ricotta è più dura)	Grattugiato per insaporire primi piatti tradizionali (quando la ricotta è più dura)
Abbinamenti	Vino	Bianchi strutturati, morbidi, freschi, anche giustamente aromatici Qualora il prodotto compaia grattugiato, l'abbinamento viene determinato dalle caratteristiche olfatto-gustative generali della ricetta realizzata	Rossi o rosati, di media struttura, abbastanza caldi, freschi, con tannini delicati
	Altro	Frutta fresca, specialmente con componente acidula. Insalate di verdure fresche, Verdure stufate. Confetture varie o miele	

Produzione		Ricotta di capra affumicata				
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente da Ottobre a Luglio)			Tutto l'anno (in particolare da Dicembre a Giugno)	
Materia prima: • Siero di latte • Latte (eventuale) • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Capra
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro -			-	100
	Provenienza	Pascolo semi-estensivo, Allevamento, Stalla (a seconda del tipo di lattifera)			Pascolo Semi-estensivo	
	Munte	n.d.				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	Eventualmente aggiunta di latte delle specie predette nella ragione di 10-20 l/hl di siero			Eventualmente aggiunta di latte caprino	
Preparazione	Dopo aver estratto il coagulo destinato alla produzione di formaggi caprini, il siero rimasto in caldaia viene filtrato			Dopo aver estratto il coagulo destinato alla produzione di formaggi caprini, il siero rimasto in caldaia viene filtrato		

		<p>mediante colino a rete, per eliminare eventuali residui di cagliata e versato in un pentolone di rame stagnato</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 flocculazione</p>	<p>mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata e versato in un pentolone di rame stagnato</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato (<i>caccamo</i>) sul fuoco a gas (sono pochi quelli che ancora usano il fuoco a legna) fino a portare la temperatura a quella di flocculazione</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 ed eventualmente il latte</p> <p>Successivamente si porta la temperatura a quella di flocculazione</p>
Coagulazione	Tipologia	Acido-termica	
	Temperatura	<p>80÷90 °C</p> <p>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</p>	<p>80÷90 °C</p> <p>Quando il latte incomincia a bollire, si immerge nel siero un rametto di fico tagliuzzato – per favorire la flocculazione - e si gira con il bastone (<i>minaturi</i>, un bastoncino a punta ramificata), sempre nello stesso verso, ancora per alcuni minuti</p>
	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 si preleva delicatamente la ricotta con la <i>schiumarola</i> e la si trasferisce nelle fiscelle/canestri, 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) rivoltando le forme per consolidarne la forma</p> <p>Il giorno successivo le ricotte vengono tolte dai canestri, salate "a secco" e portate all'affumicatura-essiccazione</p> <p>L'affumicatura-essiccazione può durare fino a circa 1 settimana e avviene in un locale apposito dove le ricotte, posate su graticci, vengono esposte al fumo denso prodotto da un fuoco di legna – tradizionalmente di arancio - acceso in un focolare</p>	<p>La ricotta affiorata viene raccolta con un cucchiaio di legno di erica (appositamente prodotto per questa delicata fase della lavorazione) e messa nei canestri (<i>fasceji</i>, di junco) appoggiati su un tavolo spersore (<i>mastreja</i>) perché il siero residuo sgrondi e la forma si consolidi</p> <p>I canestri vengono avvolti e protetti con profumate felci di montagna</p> <p>Il giorno successivo le forme vengono tolte dai canestri, salate "a secco" e portate all'affumicatura</p> <p>Per l'affumicatura le ricotte vengono poste in una impalcatura alta 1,5 m dal piano di fuoco del focolare, posate su un letto di cannicci di castagno e coperte da felci di montagna preventivamente lavate in acqua calda</p> <p>Sul piano del focolare si accende un fuoco a fiamma moderata, usando legna fresca di castagno o di erica, in modo da produrre un fumo denso e profumato che va ad investire direttamente, da sotto, le ricotte</p> <p>Se si preferiscono ricotte di consistenza morbida l'affumicatura dura in media 24 ore, girando le ricotte dopo le prime 12 ore; se invece si desiderano ricotte più dure e consistenti, il tempo di affumicatura deve essere adeguatamente prolungato</p>
		Tempo	≥ 2 mesi e fino ad alcuni mesi
Maturazione, Stagionatur	°C - UR%	<p>In ambienti freschi e bui</p> <p>Viene commercializzata avvolta in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamena",</p>	<p>In ambienti freschi e bui</p> <p>Il prodotto fresco, dopo la sola affumicatura-essiccazione, viene commercializzato avvolta con foglie di</p>

		confezioni sottovuoto, ...)	felce. Quello stagionato, invece, viene commercializzato in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamena", confezioni sottovuoto, ...)
--	--	-----------------------------	--

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</p> <p>Il prodotto deve 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</p> <p>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 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. <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</p> <p>L'utilizzo di siero e latte non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria</p> <p>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 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 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.
------	--