

| Generalità | | Ricotta di Laticauda | |
|---------------|---|--|--|
| Presentazione | <p>Ricotta di Laticauda Preparazione casearia PAT, cremoso, freschissimo, magro, prodotto dal siero che rimane al termine della caseificazione di formaggio da latte di pecore di razza Laticauda o Bagnolese, allevate in aziende di piccole dimensioni, a gestione familiare e lontane dai grandi insediamenti urbani. Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) nei territori montani delle province di Avellino, Benevento e Caserta, viene consumato già al termine della produzione, o dopo pochissimi giorni. Ha dimensioni variabili, forma tronco-conica regolare - determinata dalle fucelle di plastica traforata, o di giunco intrecciato in cui viene formato -, con facce piane, scalzo obliquo, peso variabile di 0,75-2,5 Kg; è privo di crosta; la pasta è poco compatta e cremosa, di colore bianco; il sapore è poco intenso e prevalentemente dolce; l'odore/aroma di lattico fresco, intenso e con una discreta persistenza. Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate; è anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione fra le quali spicca la "Pastiera". Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi.</p> | | |
| | <p>Riconoscimenti PAT Regione Campania</p> | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Campania | |
| | Province-Zona | Province di Avellino, Benevento, Caserta : in tutto territorio delle province citate, ma in particolare nelle zone montane | |
| | Tipologie | n.d. | |
| Allevamento | Tipo | Allevamento brado o semi-libero Pecore di razze <i>Laticauda</i> e/o <i>Bagnolese</i> | |
| | Alimentazione | L'alimentazione base del bestiame ovino è costituita da foraggi verdi o affienati di erbe spontanee dei pascoli montani - tra queste soprattutto il <i>trifoglio ladino</i> -, derivati da pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati | |
| Storia | <p>Il nome "Ricotta di Laticauda" deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dal latino <i>recoctus</i>, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, motivo per il quale la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio, perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata – dal termine <i>Laticauda</i>, il nome della razza ovina cui appartengono le pecore allevate nella zona di produzione <p>La pecora di razza <i>Laticauda</i> nasce da incroci casuali tra una popolazione locale, ascrivibile alla pecora <i>Appenninica</i> (meridionale), e la pecora <i>Berbera</i> o <i>Barbaresca</i> di origine Nord-Africana, importata in Campania durante il regno Borbonico, dalla quale ha ereditato diverse caratteristiche tra cui la coda grossa, adiposa ed espansa alla base, da cui deriva il suo nome: <i>lata cauda</i> ("ampia coda"). L'area principale di allevamento era originariamente il Napoletano poi, in tempi successivi, si spostò verso Capua e da qui nell'Arianese (Ariano Irpino) e nel Beneventano. Attualmente viene allevata principalmente nelle province di Avellino e Benevento anche se non mancano presenze significative in provincia di Caserta</p> <p>Specialmente nell'economia agro-pastorale, fatta di molte rinunce e altrettanta fatica, si cercava di utilizzare fino in fondo le caratteristiche nutrizionali del latte così, per evitare gli sprechi, dopo la produzione del formaggio veniva largamente praticata la trasformazione in ricotta del siero residuo della caseificazione</p> <p>La presenza della "Ricotta di Laticauda" e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p> | | |

| Descrizione | | Ricotta di Laticauda | |
|-----------------|-----------------------------|-----------------------|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Preparazione casearia | |
| | Materia prima | Siero | |
| | Lattifera | Pecora | |
| | Trattamento latte | Intero (siero) | |
| | Temperatura Cagliata | Cotto | |

| | | |
|---|--|---|
| | Umidità pasta | Cremoso |
| | Tecnologia | Ricotto |
| | Stagionatura | Freschissimo |
| | Conten. Grasso | Magro |
| Geometria forma | Aspetto | Tronco di cono |
| | Facce Dimensioni (cm) | Piane variabili |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Obliquo variabile |
| Peso | Kg | 0,75÷2,5 |
| Aspetto esterno (crosta o superficie) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle) |
| | Colore | Bianco |
| | Spessore | n.a. |
| | Consistenza | Deformabile |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco |
| | Struttura | Poco compatta, Cremosa |
| | Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione | Assente |
| Odore / Aroma | Intensità Persistenza | Medio-bassa Media |
| | Riconoscimenti | Lattico fresco |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Prevalentemente Dolce, poco intenso |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Quasi evanescente, Spalmabile, Leggermente Adesiva, Abbastanza solubile |
| Principali caratteristiche chimico-fisiche | Grasso (% s.s.) | Prodotto Magro |

| Utilizzo | | Ricotta di Laticauda |
|--------------------|--------------------------------|--|
| Utilizzo | In tavola In cucina | Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; Può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate É un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione fra le quali spicca la "Pastiera" |
| Abbinamenti | Vino | Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi |

| Produzione | | Ricotta di Laticauda | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Prodotto tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) | | | |
| Materia prima: • Siero • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | - | 100 | - | - |
| | Provenienza | Allevamento brado o semi-libero | | | |
| | Munte | n.a. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato | | | |
| | Trattamenti Termici | Il latte derivato dal processo di mungitura viene utilizzato crudo | | | |
| | Aggiunte | n.a. | | | |
| Coagulazione | Tipologia | Acido-Termica | | | |
| | Preparazione | Il siero messo in caldaia di acciaio inox viene scaldato con vapore insufflato direttamente nel siero, o con fuoco diretto In caldaia si aggiunge il sale (per ottenere un prodotto più o meno salato Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge l'acidificante per acidificare la massa in caldaia (latto innesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5) | | | |
| | Temperatura | 80÷85 °C | | | |
| | Tempo | 15÷30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati (le sieroproteine unitamente al grasso presente completano l'affioramento in forma di fiocchi) | | | |
| | Tipo di caglio | Latto innesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5 | | | |
| Rottura cagliata | Dimensione | n.a. | | | |
| Formatura e Trattamenti forma | Estrazione, Formatura | Con la schiumarola, si separa la massa affiorata che viene distribuita nei cestelli di forma tronco-conica in materiale plastico per alimenti e forati, oppure di giunco intrecciato, dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto Successivamente, il prodotto viene confezionato in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello, ma non si possono aggiungere conservanti di alcun tipo | | | |
| Maturazione Stagionatura | Tempo | Non è prevista né maturazione, né stagionatura | | | |
| | °C - UR% | Conservazione in cella a 4 °C | | | |
| | Cura forma | n.d. | | | |