

Generalità		Ricotta salaprese	
Presentazione	<p><b>Ricotta salaprese</b> Preparazione casearia magra, semistagionata, dura, prodotta da siero di latte intero e crudo di vacche o pecore, di razze varie che popolano gli allevamenti nelle zone interne delle province di Avellino, Benevento, Caserta, Salerno della Campania, tradizionalmente legate alla transumanza. È un latticino di antichissima produzione, molto simile alla ricotta di cui segue la tecnologia di base, ma da cui si differenzia perché non ha una tipologia "fresca" e, soprattutto, perché viene ripetutamente salata per protrarne a lungo la conservazione. Si presenta in forma tronco-conica allungata, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente, con dimensioni e peso variabili e peso inferiore a 1,0 Kg. Il prodotto ha una crosta sottile, pulita, dura e secca di colore avorio chiaro; la pasta è compatta, dura, di colore biancastro; il sapore è molto salato; l'odore/aroma è di tipo lattico cotto (burro cotto), con intensità e persistenza medio-elevate. È un prodotto utilizzato esclusivamente "in cucina", grattugiato, per arricchire di sapori molte ricette del territorio da abbinare a vini rossi locali, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tradizionali prodotti nella regione (es. <i>Aglianico, Piedirosso, Primitivo, Barbera, ...</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di <b>Avellino, Benevento, Caserta, Salerno</b> : nelle zone interne, tradizionalmente legate alla transumanza	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, o Pascolo semibrado, di vacche e di pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascoli, o erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali	
Storia	<p>Non ci sono teorie certe intorno all'origine del suo nome, ma presumibilmente è collegato alla conservazione del prodotto sotto sale, una pratica molto utilizzata per conservare prodotti facilmente deperibili</p> <p>Per produrre la ricotta si segue la tecnica classica, rimasta invariata negli anni, benché oggi si utilizzi indifferentemente latte ovino o bovino (la ricotta salaprese <i>tradizionale</i> era ottenuta solo da latte ovino)</p> <p>Anticamente erano destinate alla salatura solamente le ricotte invendute, che venivano messe a essiccare all'aria in luogo fresco e asciutto dopo essere state salate ripetutamente con sale macinato a grani medi. L'essiccazione avveniva sotto teli di cotone per tenere lontane le mosche e, una volta essiccate, le ricotte venivano messe, in ambienti freschi, su appositi graticci o tavole, appesi per evitare che potessero essere divorate dai topi</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta salaprese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, o Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conica, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente per la ricotta	

	<b>Facce</b>	Piane irregolari
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø variabili
	<b>Scalzo</b>	Obliquo
	<b>Lunghezza (cm)</b>	variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	≤ 1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugoso (dovuto ai segni delle fuscelle)
	<b>Colore</b>	Avorio chiaro
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Dura e Secca
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Biancastro
	<b>Struttura</b>	Compatta, Dura, Asciutta, Tenace, leggermente Friabile
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (burro cotto)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Molto salato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Dura, Asciutta, Tenace, leggermente Friabile, abbastanza Solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Prodotto magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta salaprese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	É un prodotto utilizzato esclusivamente "in cucina", grattugiato, per arricchire di sapori molte ricette del territorio
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina generalmente a vini rossi locali, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tradizionali prodotti nella regione (es. <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo, Barbera, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta salaprese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		100	100	-	-
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	n.d. Stalla, o Allevamento semibrado			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			

	<b>Aggiunte</b>	n.a.
	<b>Preparazione</b>	Il siero utilizzato è quello risultante al termine della lavorazione del latte intero e crudo, bovino o ovino, destinato alla produzione formaggi locali Il siero viene messo in caldaia e scaldato fino alla temperatura di flocculazione
<b>Produzione</b>	<b>Coagulante</b>	Sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4-4,5
	<b>Tipologia di coagulazione</b>	Acido-Termica
	<b>Coagulazione</b>	Una volta scaldato a 85-90 °C, si aggiunge in caldaia il coagulante, si attende il completamento della flocculazione delle sieroproteine e si mantiene la temperatura fin quando i fiocchi hanno raggiunto la giusta consistenza
<b>Trattamenti della forma</b>	<b>Formatura</b>	Con un attrezzo di metallo bucherellato (tipo " <i>schiumarola</i> "), si riempiono le fucelle predisposte su di un tavolo in acciaio, inclinato per favorire lo spurgo della <i>scotta</i> , il consolidamento della forma e l'asciugatura superficiale delle forme
	<b>Salatura</b>	Il giorno successivo, dopo averle liberate dalle fucelle, le forme vengono abbondantemente salate "a secco" con sale di media grandezza, ripetendo l'operazione alcune volte anche in giorni successivi Le forme vengono quindi lasciate asciugare al riparo degli insetti prima di essere avviate alla stagionatura
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo- °C- UR%</b>	60-180 giorni In ambienti freschi e ventilati

