

| Generalità | Ricotta fresca ed essiccata di pecora | | |
|----------------|---|--|--|
| Presentazione | <p>Ricotta fresca ed essiccata di pecora Preparazione casearia magra, prodotta tutto l'anno in tutta la Regione Campania, dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte ovino di razze varie, con aggiunta di latte ovino. Ha dimensioni variabili, forma tronco-conica più o meno allungata - determinata dalle fucelle in cui viene formata, che ne rigano la superficie -, con facce irregolari, scalzo obliquo, peso di 0,200 Kg. Ricotta fresca, cremosa e freschissima, che si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione; è priva di crosta; la pasta è di colore bianco, finemente granulosa, cremosa, umida e solubile; il sapore è di bassa intensità, dolce o poco salato; l'odore/aroma, con intensità e persistenza abbastanza basse, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico fresco. Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come colazione buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO, un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure come crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...). Ricotta essiccata, semidura e commercializzata dopo una stagionatura abbastanza breve; la forma si presenta ricoperta di una "buccia" di colore avorio; la pasta è di colore avorio chiaro, compatta, mediamente dura, leggermente granulosa, leggermente umida, abbastanza adesiva; sapore di intensità media, abbastanza salato e dolce; l'odore/aroma, con intensità e persistenza medio-basse, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto e animali (pecora). Il suo utilizzo più comune è in cucina dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente, al posto del formaggio grattugiato, per condire piatti di pasta e pietanze, aggiungendo profondità e ricchezza di gusto. L'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo complessivo della ricetta in cui viene impiegato. In linea generale sono consigliati vini giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tradizionali prodotti nella regione (es. vini bianchi: <i>Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio, Biancolella, Falerno, ...</i>; vini rossi: <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo, Barbera, ...</i>).</p> | | |
| Riconoscimenti | PAT Regione Campania | | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Campania | |
| | Province-Zona | Province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno : intero territorio delle province indicate | |
| | Tipologie | Ricotta fresca | Ricotta essiccata Spesso indicata come " Ricotta salata " |
| Allevamento | Tipo | Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Pecore di razze varie, stanziate nel territorio | |
| | Alimentazione | Pascolo brado, semi-brado, o "guidato", con eventuali integrazioni alla stalla | |
| Storia | <p>Il nome <i>ricotta</i> deriva: - 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 e non dal latte</p> <p>La produzione di ricotta accompagna da sempre la secolare produzione dei formaggi, consentendo così di recuperare tutte le siero-proteine presenti nel latte che, nei formaggi, sono scarsamente presenti.</p> <p>L'allevamento delle pecore in Italia ha spesso mostrato discontinuità in termini numerici e di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori. In epoca romana la pecora era tenuta in grande considerazione ed i suoi prodotti (carne, latte e lana) erano molto apprezzati, più di quelli vaccini. La caduta dell'Impero romano (476 d.C.) e le invasioni barbariche, con la conseguente insicurezza negli spostamenti delle greggi, provocano un notevole calo della <i>transumanza</i>, il sistema di allevamento allora più diffuso, segnando, così una forte diminuzione dell'allevamento ovi-caprino. Dal basso Medioevo (IX secolo d.C.) si assiste ad una intensa messa a coltura delle campagne, con aumento dei seminativi, dei pascoli erbacei e delle bonifiche. La produzione della lana riacquista la sua importanza, la transumanza viene regolamentata e tutelata e si assiste ad una graduale ripresa dell'allevamento ovino. L'inizio del XIX secolo vede forti cambiamenti a livello sociale ed economico, a vantaggio dello sviluppo della proprietà privata e della nascente industria, favorendo l'allevamento redditizio di bovini e ovini. Nella seconda metà del XX secolo, dopo la guerra, all'inizio degli anni '70, con il boom economico e l'esodo rurale, si è avuto un forte crollo dell'allevamento ovino, ma intorno agli anni '80 si assiste ad una graduale e costante riscoperta delle potenzialità di questo tipo di allevamento, che può essere condotto sia in modo estensivo in aree montane o caratterizzate da pascoli poveri, sia in modo intensivo con razze altamente selezionate, costituendo un'importante risorsa economica a favore dei territori più disagiati. (Liberamente tratto da <i>L'allevamento caprino</i>, a cura di Roberto Rubino, ed. ASSONAPA, 1996)</p> <p>Osservazioni sulla Sicurezza del Processo con Metodiche Tradizionali Il processo produttivo risulta sicuro per l'uso di alte temperature (85-90 °C) e per l'uso di contenitori, anche in fibra vegetale, non riutilizzati e ben lavati.</p> <p>Richiesta di deroga e procedure operative (art.4 D.Lgs. 173/98) Si richiede deroga specifica per: Lavorazione: prodotto che non può essere causa di patologie umane, data la temperatura raggiunta dalla massa durante l'estrazione della ricotta dal siero, ed attraverso una corretta gestione delle fucelle, che vengono lavate</p> | | |

| | |
|--|---|
| | <p>accuratamente ed utilizzate una sola volta.</p> <p>Locali utilizzati: locale di lavorazione, locale di salatura e conservazione</p> <p>Materiali di contatto: caldaie ed attrezzi in acciaio inox, utensili in legno, Locali di conservazione, Fuscelle vegetali (giunco, vimini, ginestra) o in polietilene ad uso alimentare</p> <p>Riferimenti normativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 (norme igiene alimenti e bevande) - D.P.R. 777/82 e D.L. 108/92 relativi ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti - Dir. 93/43/CEE (igiene degli alimenti e delle bevande) - D.Lgs. 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43/CEE) - Circolare n°11 del 1998 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.Lgs. 155/97) - D.Lgs. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - Decreto 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali) <p>La tecnica di produzione è diffusa e conosciuta da oltre 25 anni in tutta l'area di produzione 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 fresca ed essiccata di pecora | |
|--|--------------------------------------|--|---|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Preparazione casearia | |
| | Materia prima | Siero, Latte, Sale | |
| | Lattifera | Pecora | |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo | |
| | Temperatura Cagliata | Cotto | |
| | Umidità pasta | Cre moso | Semiduro |
| | Tecnologia | Ricotto | |
| | Stagionatura | Freschissimo | Fresco |
| | Conten. Grasso | Magro | |
| Geometria forma | Aspetto | Tronco di cono (più o meno allungato) | |
| | Facce Dimensioni (cm) | Irregolari variabili | |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | Obliquo variabile | |
| Peso | Kg | 0,200 | |
| Aspetto esterno (crosta o superficie) | Tipo | Assente | Buccia |
| | Aspetto | Leggermente rugoso (superfici rigate dalle fuscelle utilizzate durante la formatura) | |
| | Colore | n.a. | Avorio |
| | Spessore | n.a. | Molto sottile |
| | Consistenza | n.a. | Tenera |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco latte | Avorio chiaro |
| | Struttura | Finemente Granulosa, Cremosa, Umida, abbastanza Solubile | Compatta, mediamente Dura, leggermente Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva |
| | Occhiatura Forma, Dimensione, | Assente | |

| | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| | Distribuzione | | |
| Odore / Aroma | Intensità Persistenza | Basse | Medio-basse |
| | Riconoscimenti | Lattico fresco (latte fresco) | Lattico cotto, leggero Animale (pecora) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Dolce, poco Salato | Salato, abbastanza Dolce |
| Sensazioni Trigeminali | | n.a. | |
| Struttura (in bocca) | | finemente Granulosa, Cremosa, Umida, abbastanza Solubile | leggermente Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva |
| Principali caratteristiche chimico-fisiche | Grasso (% s.s.) | Prodotto Magro Il contenuto calorico è variabile e dipende dalla quantità di latte aggiunto al siero | |
| | Nota | La ricotta essiccata ha una composizione identica - sulla "sostanza secca" - a quella della ricotta fresca ma, dato che contiene meno acqua, apporta una maggiore quantità di calorie rispetto a quella "fresca" da cui deriva | |

| Utilizzo | | Ricotta fresca ed essiccata di pecora | |
|--------------------|--------------------------------|--|--|
| Utilizzo | In tavola In cucina | Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato " <i>tal quale</i> " come colazione buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO, un pomodoro a fette); oppure " <i>in cucina</i> " per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure come crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...) | Il suo utilizzo più comune è "in cucina" dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente, al posto del formaggio grattugiato, per condire piatti di pasta e pietanze, aggiungendo intensità e ricchezza di gusto |
| Abbinamenti | Vino | Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. In linea generale sono consigliati vini bianchi, giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tipici prodotti nella regione (es. <i>Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio, Biancolella, Falerno, ...</i>) | La linea guida per l'abbinamento con il vino è il profilo olfatto-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. In linea generale sono consigliati vini giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tradizionali prodotti nella regione (es. vini bianchi: <i>Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio, Biancolella, Falerno, ...</i> ; ma anche vini rossi: <i>Aglianico, Piediroso, Primitivo, Barbera, ...</i>) |

| Produzione | | Ricotta fresca ed essiccata di pecora | | | |
|---|--------------------|---|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Prodotto tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Siero • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | - | 100 | - | - |
| | Provenienza | Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo | | | |
| | 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 | Latte caprino intero e crudo, generalmente in q.tà pari al 10% di quella del siero Al siero può essere aggiunta una modesta q.tà di sale nel caso si desideri una ricotta "fresca" leggermente salata | |
| Coagulazione | Tipologia | Acido-Termica | |
| | Preparazione | Il siero viene messo in caldaia, aggiungendo eventualmente una piccola q.tà di sale, e successivamente scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto Alla temperatura di circa 65 °C si aggiunge la quantità di latte prevista Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge l'acidificante per acidificare la massa in caldaia | |
| | Temperatura | 85-90 °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 | Sieroinnesto 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 in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra) dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma | |
| | Salatura | Nessuna salatura Le forme, mantenute nei contenitori usati per la formatura, vengono avviate direttamente alla vendita | Liberate dalle fuscelle, le forme vengono salate "a secco", con sale grosso sulla superficie, e avviate alla stagionatura |
| Maturazione Stagionatura | Tempo | Nessuna maturazione/stagionatura | 10-30 giorni |
| | °C - UR% | Conservazione in cella a 2-6 °C | In ambiente idoneo, o in cella a 10-15 °C Durante questo periodo la ricotta perde almeno il 50% di acqua rispetto alla ricotta fresca |
| | Cura forma | Il prodotto, spesso mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro di plastica per alimenti | Per la vendita il prodotto viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro termo-retraibile di plastica per alimenti |