

Generalità		Ricotta Manteca di Montella	
Presentazione	<p><b>Ricotta Manteca di Montella</b> Preparazione casearia magra, freschissima, cremosa, prodotta da siero grasso di latte intero e crudo con aggiunta di una piccola quantità di panna di siero fresca, di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti nelle zone interne della provincia di Avellino, tradizionalmente legate alla transumanza. È un latticino di antichissima produzione, molto simile alla ricotta di cui segue la tecnologia di base. Si presenta in forma tronco-conica, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente per la ricotta, con dimensioni variabili e peso di 0,5 o 1,0 Kg, sigillato in busta. Il prodotto è privo di crosta; la pasta è cremosa, di colore giallo paglierino chiaro; il sapore è dolce e delicato; l'odore/aroma è di tipo lattico cotto (burro fuso), con intensità e persistenza basse. Ha interessanti caratteristiche organolettiche ed è molto valido in una dieta equilibrata e sana. È un prodotto utilizzato "da tavola", ottimo come antipasto spalmato su fette di pane casereccio con un filo di olio EVO e una macinata di pepe. Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, di media struttura, abbastanza freschi, mediamente caldi (es. <i>Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio, Biancolella, Falerno...</i>).</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b>      <b>PAT Regione Campania</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Campania	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Avellino</b> : nelle zone interne, tradizionalmente legate alla transumanza	
	<b>Tipologie</b>	Prodotti simili: " <b>Manteca</b> "	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	<b>Alimentazione</b>	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali	
Storia	<p>È una <i>ricotta</i>, prodotta con tecniche tradizionali antichissime</p> <p>I materiali utilizzati per la produzione sono ancora oggi abbastanza tradizionali: <i>caccavo</i> in acciaio o rame stagnato, cestelli in legno o fuscelle di plastica alimentare, <i>ruotolo</i> di legno, telo di cotone</p> <p>La Ricotta Manteca di Montella fa parte della tradizione storica del territorio indicato, tanto che tale tipologia di prodotto viene universalmente riconosciuto come <i>Ricotta di Montella</i></p> <p>La diffusione del prodotto è estesa alla gran parte delle aziende poste sul territorio dei comuni segnalati, potendone far risalire la nascita almeno alla metà dell'800.</p> <p>Si ha notizie dell'ottenimento di una delle prime licenze italiane per l'esportazione all'estero di un casaro di Montella che fece conoscere i suoi prodotti negli Stati Uniti d'America negli anni '50. Uno dei suoi figli emigrato in America del Nord, forte dell'esperienza e conoscenza delle tecniche acquisite accanto al padre in Italia, iniziò una piccola produzione a carattere artigianale di ricotta (cottage cheese), treccia e scamorza, a Bridgeport, la cittadina in cui abitava, così come riportato su un giornale locale dell'epoca. Esistono foto antiche che raffigurano diversi momenti della lavorazione.</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. In particolare dalle foto agli atti dell'ufficio si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni, così come le pratiche familiari tramandate di padre in figlio, sia oralmente che praticamente, non sono cambiate da più di 25 anni, 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 Manteca di Montella	
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Preparazione Casearia	
	<b>Materia prima</b>	Siero di latte, Panna di siero, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Cremoso	
	<b>Tecnologia</b>	Ricotto	

	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Tronco-conica, determinata dalle fuscelle utilizzate tradizionalmente per la ricotta
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø variabili
	<b>Scalzo</b> <b>Lunghezza (cm)</b>	Obliquo variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0±0,5 (con altezza dimezzata)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Rugoso (dovuto ai segni delle fuscelle)
	<b>Colore</b>	n.a.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro (conferito dalla materia grassa presente, con un aspetto piuttosto lucido)
	<b>Struttura</b>	Morbida, Umida, Granulosa, Cremosa
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (burro)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce e Delicato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Spalmabile, Umida, Leggermente Adesiva, Abbastanza solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Prodotto magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta Mantèca di Montella</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Prodotto utilizzato “da tavola”, ottimo come antipasto spalmato su fette di pane casereccio con un filo di olio EVO e una macinata di pepe
	<b>In cucina</b>	n.d.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente si abbina a vini bianchi del territorio, di media struttura, abbastanza freschi, mediamente caldi (es. <i>Fiano, Falanghina, Greco, Asprinio, Biancolella, Falerno...</i> ).

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta Mantèca di Montella</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Panna di siero • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		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>	Panna di siero fresca (in piccola quantità)
	<b>Preparazione</b>	Il siero utilizzato è quello risultante al termine della lavorazione del latte bovino destinato alla produzione formaggi a pasta filata (caciocavallo o scamorza) Il siero viene messo in caldaia con aggiunta di sale (1 kg/hl di siero) e di una piccola quantità di panna di siero fresca
<b>Produzione</b>	<b>Coagulante</b>	Sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5
	<b>Tipologia di coagulazione</b>	Acido-Termica
		Una volta scaldato a 82-85 °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> ", in dialetto " <i>fassa</i> "), si riempiono le fucelle predisposte su di un tavolo in acciaio inclinato per favorire lo spurgo della <i>scotta</i>
	<b>Salatura</b>	n.a.
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C-UR%</b>	Il prodotto generalmente non subisce maturazione, né stagionatura Le forme vengono immediatamente destinate alla vendita, o possono essere conservate in cella frigorifera a 2÷4 °C per breve tempo
<b>Nota</b>		La produzione della <i>Ricotta manteca di Montella</i> è preceduta da una accurata pulizia e disinfezione delle attrezzature utilizzate: caldaie, tavoli e le fucelle che vengono usate per deporvi il prodotto. Questi accorgimenti, uniti alle alte temperature (superiori ad 82 °C per almeno 10 minuti) a cui viene riscaldato il siero, sono a garanzia dell'alta qualità microbiologica ed igienico sanitaria del prodotto