

Generalità	Ricotta fresca ed essiccata di capra		
Presentazione	<p>Ricotta fresca ed essiccata di capra Preparazione casearia magra, prodotta tutto l'anno in tutta la Regione Campania, dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte caprino di razze varie, con aggiunta di latte caprino. Ha dimensioni variabili, forma tronco-conica più o meno allungata - determinata dalle fucelle in cui viene formata, che ne rigano la superficie -, con facce piane, 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 candido, finemente granulosa, cremosa, umida e solubile; il sapore è di bassa intensità, leggermente acidulo, dolce e 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 bianco avorio; la pasta è bianco avorio chiaro, compatta, mediamente dura, leggermente granulosa, leggermente umida, abbastanza adesiva; sapore di intensità media, dolce e mediamente salato; l'odore/aroma, con intensità e persistenza medio-basse, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto e animali (ircino). 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 olfattivo-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 Capre 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 capre in Italia ha sempre mostrato una forte discontinuità in termini numerici e di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori. In epoca romana la capra era tenuta in grande considerazione e i suoi prodotti (carne, latte e pelle) molto apprezzati, più di quelli vaccini e ovini. Con la caduta dell'Impero romano (476 d.C.) si assiste ad una forte diminuzione dell'allevamento caprino e le capre vengono in genere allevate in greggi di pecore. Con le invasioni barbariche questa situazione peggiora ulteriormente, per l'insicurezza negli spostamenti che non consente di praticare la transumanza, il sistema di allevamento allora più diffuso. 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 e la transumanza viene regolamentata e tutelata, ma la capra non viene più considerata di utilità sociale e si assiste ad una graduale riduzione dello spazio disponibile per il suo allevamento. L'inizio del XIX secolo vede forti cambiamenti a livello sociale ed economico, a vantaggio dello sviluppo della proprietà privata e della nascente industria. Inizia quella che verrà poi definita "guerra alle capre": l'allevamento caprino subisce una forte contrazione numerica, per favorire l'allevamento più redditizio di bovini e ovini. Ancora una volta la capra viene accusata di rovinare siepi, campi, giardini e orti, di facilitare le frane, di distruggere i boschi, di trasmettere all'uomo malattie. L'ostilità verso le capre prende vigore durante il Ventennio fascista, con l'emissione di due provvedimenti: il primo prevedeva l'esclusione del pascolo da tutte le aree boschive, anche di proprietà dell'allevatore, il secondo introduceva la "tassa sulle capre", una tassa onerosa per ogni capo posseduto. Durante la guerra e nell'immediato dopoguerra, l'allevamento caprino ha visto una leggera ripresa, ma all'inizio degli anni '70, con il boom economico e l'esodo rurale, si è avuto un nuovo forte crollo di questo tipo di allevamento. Intorno agli anni '80 si assiste ad una graduale e costante ripresa del numero di allevamenti e di capre allevate. Il fenomeno è dovuto alla 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. (Tratto da <i>L'allevamento caprino</i>, a cura di Roberto Rubino, ed. ASSONAPA, 1996)</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.

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 accuratamente ed utilizzate una sola volta.

Locali utilizzati: locale di lavorazione, locale di salatura e conservazione

Materiali di contatto: caldaie ed attrezzi in acciaio inox, utensili in legno, Locali di conservazione, Fucelle vegetali (giunco, vimini, ginestra) o in polietilene ad uso alimentare

Riferimenti normativi

- 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)

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

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"

Descrizione		Ricotta fresca ed essiccata di capra	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Latte caprino, Sale	
	Lattifera	Capra	
	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 fucelle utilizzate durante la formatura)	
	Colore	Bianco candido	Avorio
	Spessore	n.a.	Molto sottile
	Consistenza	n.a.	Tenera
Aspetto interno	Colore	Bianco candido	Bianco avorio chiaro

(Pasta)	Struttura	Finemente Granulosa, Cremosa, Umida, abbastanza Solubile	Compatta, mediamente Dura, leggermente Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse	Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco)	Lattico cotto, leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Acidulo e poco Salato	Dolce, mediamente Salato
Sensazioni Trigeminale		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 capra	
Utilizzo	In tavola In cucina	Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "a 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, ...)	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 capra			
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 fucelle, 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