

Generalità	Ricotta fresca di bufala	
Presentazione	<p><b>Ricotta fresca di bufala</b>  <b>Preparazione casearia</b>, cremosa, freschissima, magra, prodotta dal siero che rimane al termine della caseificazione di formaggio da latte di bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i>, allevate nel territorio in cui viene prodotta la <i>DOP Mozzarella di bufala campana</i>. Prodotta tutto l'anno nelle province di Benevento, Caserta, Napoli e Salerno; spesso si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione. Ha dimensioni variabili, forma cilindrica o tronco-conica più o meno allungata - determinata dalle fucelle in cui viene formata -, con facce piane, scalzo diritto, peso variabile di 0,250÷1,5 Kg; è priva di crosta; la pasta è di colore bianco candido, finemente granulosa, cremosa, umida e solubile; il sapore è di bassa intensità, prevalentemente dolce, ma giustamente salato; l'odore/aroma, con intensità e persistenza abbastanza basse, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico fresco e di leggero fungo, legato alle particolarità del latte di bufala. Gastronomicamente è un prodotto molto 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, o crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...). Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo complessivo del piatto a cui si deve affiancare. 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>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di <b>Benevento, Caserta, Napoli, Salerno</b> : territorio pianeggiante delle province indicate e altre ricadenti nell'area della <i>DOP "Mozzarella di bufala Campana"</i>
	Tipologie	n.d.
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera Bufale di razza " <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i> "
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul> <p>Secondo alcuni studiosi il <i>bufalo italiano</i> deriverebbe da esemplari di bufalo introdotti in Sicilia dagli Arabi, in epoca longobarda, per essere poi diffusi dai Normanni nell'Italia meridionale; secondo altri, invece, sarebbe stato allevato in Italia fin dall'epoca greca e romana; altri ancora ne sostengono l'origine autoctona</p> <p>Quella del <i>Bufalo mediterraneo italiano</i> è una razza di bufalo (<i>Bubalus bubalis</i>) ufficialmente riconosciuta in Italia nel 2000 mentre, precedentemente, era definita <i>Bufalo di tipo mediterraneo</i>. Questo riconoscimento è stato raggiunto grazie al lungo isolamento dei capi ed alla mancanza di incroci con bufale appartenenti allo stesso gruppo o a gruppi diversi allevati in altri Paesi del mondo. La razza è apprezzata per il latte generato che, oltre ad essere utilizzato per la produzione della mozzarella di bufala, si impiega anche per altri prodotti come ricotta, scamorza, stracchino, burrata, tomino, e yogurt, ma anche per la carne</p> <p>La produzione di ricotta accompagna la secolare produzione della mozzarella di bufala, costituendo un prodotto derivato della lavorazione della mozzarella e consente di recuperare le siero proteine del latte. 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' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p> <p><b>Osservazioni sulla Sicurezza del Processo con Metodiche Tradizionali</b></p> <p>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><b>Richiesta di deroga e procedure operative (art.4 D.Lgs. 173/98)</b></p> <p>Si richiede deroga specifica per:</p> <p><b>Lavorazione:</b> 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.</p> <p><b>Locali utilizzati:</b> locale di lavorazione, locale di salatura e conservazione</p> <p><b>Materiali di contatto:</b> caldaie ed attrezzi in acciaio inox, utensili in legno, Locali di conservazione, Fucelle vegetali (giunco, vimini, ginestra) o in polietilene ad uso alimentare</p> <p><b>Riferimenti normativi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 (norme igiene alimenti e bevande)</li> <li>– D.P.R. 777/82 e D.L. 108/92 relativi ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti</li> </ul>	

- 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)

Descrizione		Ricotta fresca di bufala
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Sale
	Lattifera	Bufala
	Trattamento latte	Intero (siero)
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindro, o Tronco di cono (più o meno allungato)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Obliquo variabile
Peso	Kg	0,3÷1,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Leggermente rugoso (superfici rigate dalle fucelle utilizzate durante la formatura)
	Colore	Bianco candido
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Molle
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido
	Struttura	Finemente Granulosa, Cremosa, Umida, abbastanza Solubile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco), leggero Vegetale (fungo, legato alle particolarità del latte di bufala)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Prevalentemente Dolce, ma giustamente Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Finemente Granulosa, Cremosa, Umida, abbastanza Solubile

Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro
--	-----------------	----------------

Utilizzo		Ricotta fresca di bufala
Utilizzo	In tavola In cucina	É un prodotto molto 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, o crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...)
Abbinamenti	Vino	Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfattivo-gustativo complessivo del piatto a cui si deve affiancare. 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, Falemo, ...</i> )

Produzione		Ricotta fresca di bufala			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera			
	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			
	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 Le forme, mantenute nei contenitori usati per la formatura, vengono avviate alla vendita			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 2÷6 °C			
	Cura forma	Il prodotto, mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucri			