

Generalità		Ricotta essiccata ovicaprina	
Presentazione	<p>Ricotta essiccata ovicaprina Preparazione casearia, semidura, semistagionata, magra, prodotta dal siero che rimane al termine della caseificazione di formaggi da latte ovino e caprino. Si produce in provincia di Salerno, nei mesi di ottobre-novembre e maggio-giugno, i periodi dell'anno in cui c'è molto latte, così una parte di ricotta viene destinata alla stagionatura di 2-4 mesi, per disporre di un prodotto da grattugia molto utilizzato per arricchire i piatti tipici locali. La tecnica e gli attrezzi utilizzati ancora oggi sono impiegati secondo regole tramandate di padre in figlio, che non hanno subito alcuna modifica dettata dal progresso tecnologico. Si presenta con forma cilindrica "a scalzo", o cilindrica "tubulare", o tronco-conica, di dimensioni variabili e peso di 0,100÷0,700 Kg; la crosta è rugosa e untuosa, sottile, di colore giallo paglierino, più dura e rigida nella stagionatura più lunga; la pasta è di colore bianco tendente al giallo paglierino, compatta, abbastanza dura, asciutta e leggermente friabile; il sapore va da leggermente salato a salato; l'odore/aroma, con riconoscimenti di tipo lattico cotto (latte bollito, burro fuso) e leggero animale (ircino), è abbastanza intenso e discretamente persistente. Solitamente il prodotto non viene utilizzato "da pasto"; grattugiato, è invece un ingrediente particolarmente apprezzato per insaporire numerose ricette della cucina tradizionale della regione.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : intero territorio della provincia	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semilibero o libero Pecore e capre di razze diverse, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo brado o semibrado con eventuali integrazioni di foraggi e/o cereali	
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>La tecnica e gli attrezzi utilizzati ancora oggi sono impiegati secondo regole tramandate di padre in figlio, che non hanno subito alcuna modifica dettata dal progresso tecnologico</p> <p>Generalmente l'allevamento ovi-caprino è concentrato nelle zone montane anche se, recentemente, il sorgere di allevamenti intensivi di capre da latte di notevole consistenza in aree di pianura sta modificando una realtà ormai plurisecolare. Nel caso dei sistemi di produzione ovina, la presenza di una forte componente di allevamento transumante rende arbitraria la sua attribuzione alla montagna piuttosto che alla pianura perché molte delle pecore classificate "montane" in realtà trascorrono 9 mesi in pianura, là dove molti pastori originari della montagna hanno trasferito la loro residenza. I sistemi di allevamento degli ovini sono i più diversi, ma la consistenza in numero medio di capi delle aziende è superiore nel caso in presenza dell'allevamento transumante che, nel tempo, ha visto aumentare la dimensione media dei greggi dai 100÷150 capi di un secolo fa, ai 500 capi degli anni '60-'70 del secolo scorso, per arrivare ai quasi 1000 capi di oggi. L'allevamento caprino da latte, storicamente basato su allevamenti famigliari di pochi capi (se orientato all'autoconsumo), o su allevamenti di poche decine di capi nel caso di una ridotta componente professionale, in anni recenti ha conosciuto anch'esso l'affermazione di unità di oltre cento capi e, in pianura, anche di diverse centinaia.</p> <p>La presenza di questo prodotto e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni 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 essiccata ovicaprina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora e Capra	
	Trattamento latte	Intero e Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cotto	

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindro, o Tubulare, o Tronco di cono
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o Obliquo variabile
Peso	Kg	0,100÷0,700
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Leggermente Untuoso, Rugoso (superfici rigate dalle fucelle utilizzate durante la formatura)
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Leggermente Dura e Rigida (specialmente a stagionatura prolungata)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco÷Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatto, abbastanza Duro, Asciutto, leggermente Friabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte bollito, burro fuso), leggero Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	leggermente Salato ÷ Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, abbastanza Duro, Asciutto, leggermente Friabile, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta essiccata oviceprina
Utilizzo	In tavola In cucina	Solitamente non viene utilizzato "da pasto" Grattugiato, è invece un ingrediente particolarmente apprezzato per insaporire numerose ricette della cucina tradizionale della regione
Abbinamenti	Vino	n.d.

Produzione		Ricotta essiccata ovicaprina			
Periodo produzione		Ottobre-novembre e maggio-giugno, i periodi dell'anno in cui c'è molto latte			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	% variabile	% variabile	-
	Provenienza	Allevamento di tipo semilibero o libero			
	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 ovi-caprino			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero, messo in caldaia, viene scaldato Quando la temperatura raggiunge i 50 °C, in caldaia si aggiunge latte fresco ovi-caprino in proporzione di circa 10 %, per rendere la ricotta- più morbida Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge l'acidificante per acidificare la massa in caldaia			
	Temperatura	85÷95 °C A questa temperatura le proteine del siero e del latte aggiunto si separano sotto forma di piccoli fiocchi che affiorano in superficie costituendo la ricotta			
	Tempo	15-30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati			
	Tipo di caglio	Sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4-4,5			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	I fiocchi affiorati si lasciano riposare per circa 10 minuti, poi si estraggono con una schiumarola e si dispongono in fuscelle forate di materiale plastico per alimenti, o di vegetali intrecciati (vimini, giunco), predisposte per le varie forme (cilindrica "a scalzo", o cilindrica "tubulare", o tronco-conica) Dopo un periodo di circa 24 ore per lo spurgo e la stabilizzazione della forma le fuscelle vengono tolte Le forme si salano "a secco" per circa 7 giorni, ricoprendole con sale grosso e rigirandole più volte Completata la salatura, le forme vengono lasciate asciugare, tradizionalmente all'aperto in gabbie, o in un locale ventilato, poi avviate alla stagionatura			
Maturazione Stagionatura	Tempo	2 ÷ 4 mesi			
	°C - UR%	In ambienti idonei, a temperatura ambiente, o in cella a 12÷16 °C			
	Cura forma	In alcune zone, la ricotta essiccata viene conservata in recipienti, completamente ricoperta con crusca di grano, al fine di mantenere un giusto grado di umidità			