

Generalità		Ricotta essiccata di bufala	
Presentazione	<p>Ricotta essiccata di bufala Preparazione casearia, semidura, semistagionata, 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, asciuga in cella per circa 10 giorni dove viene lasciata essiccare per almeno un mese. Al termine dell'essiccatura, le forme si tolgono dalle fuscelle e si lasciano stagionare altri 30 giorni in ambienti idonei. Prima della vendita, ogni forma viene ripulita dalle muffe che si sono sviluppate durante la stagionatura, viene privata della scorza sottile che si è formata in superficie e confezionata in incarto, o busta per alimenti, o messa sotto vuoto. Ha dimensioni variabili, forma cilindrica (a volte tronco-conica) - determinata dalle fuscelle di plastica traforata, o di giunco intrecciato in cui viene formato -, con facce piane, scalzo diritto, peso variabile di 0,3-1,5 Kg; è privo di crosta; la pasta è compatta, dura, asciutta e abbastanza friabile, di colore biancastro; il sapore è intenso e abbastanza armonico nelle componenti dolce e salato; l'odore/aroma, con riconoscimenti di tipo lattico cotto e leggero fruttato, è abbastanza intenso e discretamente persistente. Generalmente è molto apprezzata in cucina, grattugiata, per insaporire svariate ricette della cucina tradizionale della regione.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Benevento, Caserta, Napoli, Salerno : territorio pianeggiante delle province indicate	
	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"> – 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>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, cosa che ha permesso un'evidente differenziazione morfo-funzionale nella popolazione italiana. 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 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' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Ricotta essiccata di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero (siero)	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Duro	

	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindro, o Tronco di cono
	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 fuscelle utilizzate durante la formatura)
	Colore	Biancastro
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastro
	Struttura	Compatto, Duro, Asciutto, abbastanza Friabile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, leggero Fruttato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico nelle componenti dolce e salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatta, Dura, Asciutta, finemente Granulosa, abbastanza Friabile, Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta essiccata di bufala			
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 di bufala			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100

	Provenienza	Allevamento di tipo “ <i>confinato</i> ”, 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	80÷85 °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 materiale plastico per alimenti, oppure di giunco intrecciato, dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto Le forme si asciugano in cella per circa 10 giorni, dove vengono lasciate essiccare per almeno un mese Al termine dell'essiccatura, le forme si tolgono dalle fuscelle e si avviano alla stagionatura
Maturazione Stagionatura	Tempo	30 giorni
	°C - UR%	In ambienti idonei
	Cura forma	Prima della vendita, ogni forma viene <ul style="list-style-type: none"> - ripulita dalle muffe che si sono sviluppate durante la stagionatura, - privata della scorza sottile che si è formata in superficie - messa sotto vuoto