

Generalità		Ricotta di fuscella	
Presentazione	<p>Ricotta di fuscella Preparazione casearia PAT, cremoso, freschissimo, magro, prodotto dal siero vaccino che rimane al termine della caseificazione del formaggio. Si produce tutto l'anno nell'intero territorio della Regione Campania. È un sottoprodotto dei formaggi ottenuti da latte di vacca intero, crudo o termizzato o pastorizzato, con forma tronco-conica più o meno allungata, determinata dalle fuscelle di plastica traforata, o di giunco intrecciato in cui viene formato. Ha dimensioni piuttosto variabili, con facce rotonde abbastanza piane, scalzo obliquo, peso variabile comunque minore di 2,0 Kg; è privo di crosta; la pasta è poco compatta e cremosa, di colore bianco-giallo paglierino chiarissimo a seconda dei trattamenti subiti dal latte; il sapore è poco intenso e prevalentemente dolce; l'odore/aroma di lattico fresco ha una discreta persistenza. Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate; è anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione fra le quali spicca la "Pastiera". Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno : in tutto territorio della Regione Campania	
	Tipologie	Conosciuta anche come: " Ricotta 'e Fuscella "	
Allevamento	Tipo	Stalla con stabulazione semilibera o libera, Pascolo Vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Costituita in prevalenza da foraggi freschi e/o fieni, integrata con mangimi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali in rapporto al livello produttivo	
Storia	<p>Il nome "Ricotta di fuscella" 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 - dal termine napoletano <i>fiscella</i>, che indica il cestello forato di forma tronco-conica, tradizionalmente fatto di ramoscelli di giunco o vimini intrecciati (oggi in materiale plastico per uso alimentare), nel quale viene trasportata e venduta <p>È un prodotto antichissimo e diffuso in tutta la regione, che va consumato freschissimo</p> <p>Specialmente nell'economia agro-pastorale, fatta di molte rinunce e altrettanta fatica, si cercava di utilizzare fino in fondo le caratteristiche nutrizionali del latte così, per evitare gli sprechi, dopo la produzione del formaggio veniva largamente praticata la trasformazione in ricotta del siero residuo della caseificazione</p> <p>Un tempo 'a <i>Ricotta 'e Fuscella</i> veniva venduta per strada da venditori ambulanti che giungevano a Napoli dalla provincia, con i cesti di vimini pieni di ricotta, sul capo. Preparavano e vendevano panini con la ricotta, infilzati in bastoncini di legno verticali e sistemati lungo il bordo del cesto, mentre la ricotta veniva servita ai passanti su una foglia di vite, accentuando così il sapore rustico.</p> <p>La presenza della "Ricotta di fuscella" 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 di fuscella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero (siero)	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Cremoso	

	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cilindro più o meno "allungato"
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo variabile
Peso	Kg	≤ 2,000
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle)
	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiarissimo (a seconda dei trattamenti subiti dal latte)
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Tenera
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiarissimo (a seconda dei trattamenti subiti dal latte)
	Struttura	Poco compatta, Cremosa
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Bassa Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Prevalentemente Dolce, poco intenso
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Poco Compatta, Spalmabile, Leggermente Adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta di fucella
Utilizzo	In tavola In cucina	Ottimo da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo; Può diventare un originale dessert se accompagnato con zucchero, cioccolato, miele o marmellate É anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della cucina tradizionale della regione fra le quali spicca la "Pastiera"
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina a vini bianchi leggeri, giovani, abbastanza freschi, armonici, poco caldi

Produzione		Ricotta di fuscella			
Periodo produzione		Gennaio÷Dicembre			
Materia prima: • Siero • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla o Allevamento			
	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 può essere utilizzato crudo, o termizzato, o pastorizzato, mai congelato o disidratato			
	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 Si aggiunge in caldaia 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 (latto innesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5)			
	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	Latto innesto 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 nei cestelli di forma tronco-conica in materiale plastico per alimenti e forati, oppure di giunco intrecciato, dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto Successivamente il prodotto viene confezionato in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato senza liquido di governo; è ammessa la presenza di latticello, ma non si possono aggiungere conservanti di alcun tipo			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Non è prevista né maturazione, né stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 4 °C			
	Cura forma	n.d.			