

Generalità		Fior di ricotta di Ponte Persica	
Presentazione	<p>Fior di ricotta di Ponte Persica Formaggio PAT, molle, freschissimo, semigrasso, a pasta cotta. Viene prodotto tutto l'anno nelle province di Napoli (comuni di Castellammare di Stabia, Pompei) e Salerno (comune di Scafati), con latte di vacca intero e crudo, prodotto da animali allevati in stalla con mungitura mattutina e serale, di 2-3 munte refrigerate in stalla a 4 °C. Pur seguendo un processo uguale a quello della ricotta (una "Preparazione casearia", che deriva dal siero), la Regione Campania ha classificato questo prodotto come "Formaggio" basandosi sul fatto che ha come materia prima il latte acidificato con lattoinnesto naturale, anche se manca totalmente la fase fermentativa dovuta alla maturazione/stagionatura (se chiediamo il parere di un microbiologo, egli affermerà che <i>non essendo un alimento "fermentato", non è un formaggio</i>). È prodotto da latte vaccino dopo una coagulazione acido-termica che causa la precipitazione di tutte le proteine del latte (le caseine, le lattoglobuline e le lattoalbumine), cosa che ne fa un alimento molto ricco dal punto di vista nutritivo, di facile digeribilità e utilizzato molto spesso per l'alimentazione dei bambini. Solitamente ha una forma tronco-conica determinata dalle fuscelle di plastica in cui viene formato (le stesse usate per la ricotta), con facce piane e scalzo obliquo, del peso di circa 0,5 Kg. Per il fatto che viene consumato entro qualche giorno, le forme non hanno crosta e presentano una superficie bianco-latte o avorio chiaro; la pasta, formata da fiocchi piccolissimi, ha una consistenza morbida, cremosa e vellutata; il sapore è armonico e tendenzialmente dolce, o dolce (se senza sale); l'odore/aroma, basso di intensità e persistenza, è di lattico fresco (latte appena munto e di panna fresca). Il <i>Fior di ricotta</i> viene generalmente confezionato in carta pergamenata bianca con tutta la fuscella, con un foglio tondo in carta pergamenata che fa anche da coperchio sulla sommità del contenitore, riportante tutte le indicazioni di legge. La shelf life del prodotto è di cinque giorni. Oltre ad essere consumato "da tavola", come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca, viene utilizzato in gastronomia per condire la pasta, oppure (nella versione senza sale) nella pasticceria napoletana per produrre dolci dal sapore delicato. Si serve abbinato a vini bianchi, di poco/medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Napoli : territorio dei comuni di Castellammare di Stabia (fraz. Ponte Persica), Pompei Provincia di Salerno : territorio del comune di Scafati	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Foraggi aziendali freschi o affienati, con eventuali integrazioni nel periodo invernale	
Storia	<p>Il Fior di Ricotta è un prodotto della tradizione lattiero casearia campana e le prime notizie risalgono agli inizi del 1900</p> <p>Il nome <i>Fior di ricotta</i> deriva dai fiocchi delicati che affiorano in caldaia per effetto dell'alta temperatura</p> <p>La produzione iniziò nella zona di Pompei, in località Ponte Persica, ai confini con il comune di Castellammare di Stabia. Il signor Amodio Raimo, allevatore della zona, nato nel 1898, e la moglie Ida Esposito, producevano normalmente <i>Fior di Latte</i>, <i>Provolone del monaco</i> e piccoli provoloni, ma il caseificio era rinomato soprattutto per il suo <i>Fior di ricotta</i>. La tradizione è continuata e la notorietà di questo prodotto si è diffusa nella zona come attestato da numerosi riscontri agli atti dell'ufficio</p> <p>La sua presenza 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. È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"</p>		

Descrizione		Fior di ricotta di Ponte Persica	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale (eventuale)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo n.d.
Peso	Kg	0,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Leggermente rugoso (per i segni delle fucelle)
	Colore	Bianco-latte ÷ Avorio chiaro
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Tenera, Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte
	Struttura	Formata da fiocchi piccolissimi, Morbida, Cremosa, Vellutata
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte appena munto, panna fresca)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce (Dolce in assenza di salatura)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Vellutata con "tessitura" finissima, Poco Adesiva, Fondente
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Fior di ricotta di Ponte Persica
Utilizzo	In tavola In cucina	<p>Si consuma "da tavola" come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato, o accompagnato da un'insalata di verdura fresca.</p> <p>In cucina viene utilizzato per condire la pasta, oppure (nella versione senza sale) nella pasticceria napoletana per produrre dolci dal sapore delicato</p> <p>Per la sua consistenza e le caratteristiche nutrizionali è consigliata dai pediatri per lo svezzamento dei bambini</p>
Abbinamenti	Vino	Si serve abbinato a vini bianchi, di poco/medio corpo, abbastanza giovani e freschi, poco caldi

Produzione		Fior di ricotta di Ponte Persica			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla			
	Munte	2 o 3 (max) Refrigerate in stalla a 4 °C			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Latto-innesto naturale (generalmente circa 20 litri / 180 litri di latte da lavorare) Ottenuto aziendaliamente da latte di qualità che viene mantenuto a temperatura controllata per circa 10 giorni (in inverno), o per un tempo minore (in estate)			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Presamica			
	Preparazione	Il latte viene filtrato, immesso in tini di acciaio inox o rame stagnato, poi riscaldato con vapore insufflato direttamente nel latte, o con fuoco diretto Al latte si aggiunge il sale (se richiesto) Raggiunta una temperatura sufficientemente alta, si aggiunge il latto-innesto per acidificare la massa in caldaia Per controllarne l'acidità, si mette un poco di latte acidificato in un mestolo in metallo e lo si poggia su una fonte di calore per verificare l'affioramento della massa proteica: se la quantità di latto-innesto risulta insufficiente se ne aggiunge altro e si rifà il test empirico fino a raggiungere un esito soddisfacente per il casaro			
	Temperatura	80÷85 °C Si riscalda la massa in caldaia fino alla temperatura di flocculazione e, quando si cominciano a vedere i primi fiocchi in affioramento, si abbassa l'intensità del riscaldamento e si aspetta che il prodotto affiori completamente e raggiunga la giusta consistenza			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Latto-innesto			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la schiumarola (sassa) si mette il Fior di ricotta nei classici cestelli forati di forma tronco conica, in materiale plastico, che vengono messi a raffreddare in acqua gelata			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Commercializzazione immediata			
	°C - UR%	Si conserva in frigo a 4÷6 °C, per max 5 giorni			
	Cura forma	Viene generalmente confezionato in carta pergamena bianca con tutta la fuscilla, con un foglio tondo in carta pergamena che fa anche da coperchio sulla sommità del contenitore, riportante tutte le indicazioni di legge			