

Generalità		Ricotta di capra fresca o affumicata
Presentazione	<p>Ricotta di capra fresca o affumicata Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte di capra. La produzione viene fatta principalmente nella zona del Primiero e in valle di Fiemme. Senza crosta, ha pasta bianchissima, tenera, friabile, morbida, cremosa, in fiocchi caseosi; con gusto delicato, anche se con una punta di sapore caprino. Si presenta nella caratteristica e tradizionale forma a tronco di cono, in pezzature con peso di 0,200÷1,0 Kg. Il prodotto va consumato allo stato freschissimo e può essere conservato in frigorifero per pochissimi giorni (max 3). Il prodotto può essere sottoposto ad affumicatura, effettuata in appositi locali utilizzando legno di ginepro. In questo caso le forme si presentano con una crosta scura di colore marrone, con pasta color giallo fumé, asciutta e compatta, con gusto più deciso e conservabilità più prolungata. Formaggio da tavola che si consuma come antipasto, o come ingrediente di insalate fresche e si accompagna a vini bianchi aromatici.</p>	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale, a principalmente nella zona del Primiero ed in Val di Fiemme.
	Tipologie	Conosciuta anche col nome : Poina de caora fresca o fumada.
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo estensivo Capre di razze varie.
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da capre alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo.
Storia	<p>Da sempre, durante il periodo estivo, le capre venivano radunate in greggi per l'alpeggio, in particolare sulla catena del Lagorai (Lagorai, Canzenagol, ecc.), ove si provvedeva a lavorare il latte munto.</p> <p>Con il siero residuo si fabbricava la ricotta (<i>poina</i>), che veniva divisa poi in base alla produzione di latte delle capre e conferita settimanalmente ai proprietari, spesso avvolta in foglie di <i>Romice</i> (<i>rumex acetosa</i>, <i>slavazo</i>, <i>lingue di vacca</i>) per conservarla fresca durante il lungo tragitto fino al paese.</p>	

Descrizione		Ricotta di capra fresca o affumicata
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte, Aceto di vino
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco
Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
Peso	Kg	0,200÷1,000.

		FRESCA	AFFUMICATA
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Granuloso, con segni delle fuscelle o dei teli per lo sgrondo	
	Colore	Bianco	Marrone più o meno intenso
	Spessore	n.a.	Abbastanza sottile
	Consistenza	n.a.	Leggermente dura, Secca
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Giallo fumé
	Struttura	Tenera, Cremosa, In fiocchi caseosi, Umida, Friabile.	Abbastanza dura, Compatta, Asciutta.
	Occhiatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa	Media
	Riconoscimenti	Delicato, Lattico fresco, Leggero animale (con una punta di sapore caprino)	Affumicato, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico	Intenso, Retrogusto leggermente amaro (possibile)
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Granulosa, Abbastanza solubile, Non adesiva	Leggermente dura, Compatta, Asciutta, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. - Prodotto Magro	

Utilizzo		Ricotta di capra fresca o affumicata
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma come antipasto, o come ingrediente di insalate fresche.
	In cucina	Ingrediente in svariate ricette del territorio
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi aromatici.
	Pane	

Produzione		Ricotta di capra fresca o affumicata			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte • Aceto di vino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà			100	
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Aceto di vino, come coadiuvante tecnologico, in quantità 0,25%÷0,30%.			
Flocculazione	Il siero residuo della caseificazione del latte di capra viene mantenuto nella caldaia dove è avvenuta la produzione della cagliata per produrre il formaggio caprino, o aggiunto in caldaia successivamente dopo la filtratura con un telo.				

	<p>La massa viene riscaldata lentamente fino a raggiungere i 90 °C. Si aggiunge l'aceto e, sommuovendo la massa dal basso verso l'alto per agevolare l'affioramento dei fiocchi, si lascia completare l'affioramento della ricotta.</p>	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Manualmente, con spannarola forata, si trasferisce il prodotto in sacchetti di tela o in fucelle, per consentire lo sgrondo della scotta. Lo sgrondo può durare 12÷16 ore dopo di che la ricotta si pone in luogo fresco.</p>	
	Affumicatura (eventuale)	<p>Il prodotto viene affumicato, ponendolo sopra il caminetto, su un'asse di legno o in un apposito armadio, preferibilmente di ginepro, per dare al prodotto maggiore caratteristica di tipicità.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>Il prodotto si consuma subito dopo la produzione, o dopo l'affumicatura.</p>
	°C - UR%	<p>L'eventuale conservazione delle forme per qualche giorno (max 3) avviene in cella frigorifera.</p>
	Cura forme	
Commercializzazione		

μπ

