

Generalità		Ricotta forte	
Presentazione	<p><b>Ricotta forte</b> L'aggettivo "forte" proviene dalla fase di acidificazione alla quale il prodotto viene sottoposto. Viene prodotta da siero di latte ovino, o caprino, o misto (ovino-caprino), nei mesi di maggio e giugno con la stessa tecnologia della ricotta fresca, differenziandosi da quest'ultima per la fase di spurgo e di acidificazione che dura in media 3÷4 giorni. È pronta per essere commercializzata nel mese di settembre, in vasetti di vetro. Dopo l'acidificazione le ricotte vengono trasferite in contenitori di legno chiamati <i>martore</i> e conservati in ambienti freschi e arieggiati, protetti dalle mosche. Quando, dopo un mese circa, il prodotto si ricopre di una abbondante muffa, viene trasferito in appositi recipienti di argilla (<i>otri</i>) e stagionato per 3 mesi in locali a temperatura di 25°C. Quando le screpolature superficiali diventano marcate il prodotto viene nuovamente reimpastato in modo omogeneo e salato. La ricotta forte non ha crosta; è di consistenza morbida, cremosa, spalmabile; di colore giallo-rosa. Ha odore forte, intenso e in alcuni casi pungente (per gli appassionati anche gradevole); in bocca si avvertono sensazioni di fermentazione, di forte sapidità e un piccante molto intenso.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Provincia di <b>Matera</b> : territori del basso Materano nei comuni di Pomarico e Montescaglioso, nella zona confinante con la provincia di Taranto.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Stalla Pecore di razza Sarda e capre di razze miste	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.	
Storia	<p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992</li> <li>- "La statistica del regno di Napoli nel 1811" - Tomo II.</li> <li>- "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi"; I.N.S.O.R.</li> </ul>		

Descrizione		Ricotta forte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora, Capra, Misto (Pecora-Capra)	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto, Fermentato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	È una crema conservata all'interno di orci di terracotta e, prima della commercializzazione, in vasetti di vetro.	
	Peso Kg	n.d.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Colore	Giallo-rosato	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo-rosato	
	Struttura	Molle, Cremoso, Spalmabile	

<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Media, Medio-alta
	<b>Persistenza</b>	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Fermentato (ad opera di batteri e lieviti). Analogo al pecorino di lunga stagionatura, anche grazie a diversi acidi grassi volatili isolati come butirrico, caproico, lattico e acetico.
	<b>Retrogusto</b>	Leggermente amaro
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Poco armonico, molto sapido, leggermente acido.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Pungente, Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremoso, Mantecato, Poco solubile, Leggermente adesivo
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta forte</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo se spalmato su una fetta di pane casereccio, accompagnato da qualche filetto di acciughe, si trasforma in un antipasto sapido che incontra il sapore del mare esaltandolo.
	<b>In cucina</b>	È usata in cucina per insaporire piatti tradizionali di paste ripiene.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si consiglia di abbinarla a vini rossi corposi e invecchiati.
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Pane casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta forte</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Maggio÷Giugno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte ovi-caprino • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		Ognuna con % variabili da 0 a 100		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo brado, stalla			
<b>Preparazione</b>	Per preservare la qualità del prodotto finito il siero viene accuratamente filtrato prima di essere utilizzato, per allontanare ogni minimo residuo di cagliata, perché la caseina ostacola la formazione del giusto sapore nella Ricotta forte. Si mette il siero sul fuoco a legna.				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	Il siero in caldaia viene portato a 72÷85 °C La coagulazione delle siero-proteine genera la comparsa in superficie dei caratteristici flocculi			
<b>Formatura e Maturazione</b>	Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini, lasciata spurgare e fatta acidificare per 3÷4 giorni. Si lascia spurgare in appositi recipienti di legno ( <i>martore</i> ), tenuti in locali freschi, arieggiati e protetti dalle mosche. Quando, dopo un mese circa, il prodotto si ricopre di una abbondante muffa, viene mescolato con un cucchiaino di legno, viene salato e trasferito in appositi recipienti di argilla ( <i>otri</i> ) per essere stagionato. Prima della commercializzazione viene conservato in vasetti di vetro.				
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Il prodotto, mantenuto negli otri, viene stagionato per circa 3 mesi, in locali a temperatura di 25°C. Durante questo periodo, quando le screpolature superficiali diventano marcate, il prodotto viene di nuovo reimpastato in modo omogeneo. Durante la stagionatura, con il procedere della fermentazione, il sapore diventa forte e pungente. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo e messo in vasetti di vetro.			
	<b>°C - UR%</b>	I vasetti di vetro vengono conservati in frigorifero.			