

Generalità		Ricotta	
Presentazione	<p>Ricotta Preparazione casearia fresca, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte vaccino, ovino, o misto (vaccino-ovino) derivante dalla produzione di caciotte o pecorini. Si presenta in forma tronco piramidale o tronco conica (conferita dal "cestino" in cui viene depositata), con dimensioni variabili e del peso di 0,5÷2,5 kg. Non ha crosta, il colore è bianco e la consistenza della pasta è morbida e deformabile. La struttura in bocca è fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa. Intensità e persistenza olfattiva sono entrambe basse, con riconoscimenti di lattico cotto. È un prodotto magro. La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno per favorire lo sviluppo di flora microbica responsabile delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Province di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini : nelle zone collinari-montane delle province.	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p>		

Descrizione		Ricotta	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte.	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Misto (vacca-pecora)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco piramidale o tronco conica (conferita dal "cestino" in cui viene depositata)	
	Facce	n.d.	
	Dimensioni (cm)	Variabili	
Peso	Scalzo	n.d.	
	Dimensioni (cm)	Variabili	
Peso	Kg	0,500 ÷ 2,500	
Aspetto esterno	Tipo	Assente	

(Crosta)	Aspetto	Superficie finemente granulosa
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbida, Deformabile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Deformabile
Odore / Aroma	Intensità,	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		Assenti
Struttura (in bocca)		Fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa.
Grasso (% s.s.)		n.d. Prodotto magro

Utilizzo		Ricotta
Utilizzo	In tavola	Si può servire come appetizer, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe.
	In cucina	<p>È alla base di molti piatti della nostra terra: nel ripieno dei tortelloni, dei cappellacci, dei cannelloni, nell'erbazzone dolce, nelle frittelle, nei ciacci di ricotta (specie di crêpes alla ricotta, soffici ed estremamente delicate, da farcire con affettati o con quello che più piace, serviti caldi o tiepidi), accompagna le frittelle di farina di castagne.</p> <p>È un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio</p>
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, con componente acidula
	Verdure	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	Pane	

Produzione		Ricotta			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Siero di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.d.			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	Aggiunte	n.a.			

Coagulazione	Temperatura	Riscaldato in caldaia a 80÷90 °C.
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine.
	Tipo di coagulante	Acido-caldo
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	La ricotta si ottiene per affioramento, dopodiché si procede alla formatura in appositi stampi. Confezionamento negli appositi contenitori (cestini in materiale plastico idoneo per alimenti, per lo spurgo e la formatura; materiali vari idonei per alimenti per l'imballaggio).	
Stagionatura	Tempo minimo	Deve essere consumata immediatamente, oppure entro qualche giorno dalla produzione.
	°C - UR%	Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4 °C.
NOTA	<i>La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.</i>	

μπ