

| Generalità    |  | Ricotta   |  |
|---------------|--|---|--|
| Presentazione | <p><b>Ricotta</b><br/>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 <b>Bologna, Forlì-Cesena, Rimini</b> : 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   |  |

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

| <b>Utilizzo</b>    |                           | <b>Ricotta</b>  |
|--------------------|---------------------------|---|
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b>          | Si può servire come appetizer, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe.  |
|                    | <b>In cucina</b>          | <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> |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>               | Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative.  |
|                    | <b>Miele / Confetture</b> |   |
|                    | <b>Frutta</b>             | Fresca, con componente acidula  |
|                    | <b>Verdure</b>            | Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.   |
|                    | <b>Pane</b>               |   |

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

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <b>Coagulazione</b>                  | <b>Temperatura</b>  | Riscaldato in caldaia a 80÷90 °C.   |
|                                      | <b>Tempo</b>  | Fino alla flocculazione delle siero-proteine.                                       |
|                                      | <b>Tipo di coagulante</b>   | Acido-caldo   |
| <b>Rottura coagulo</b>               | <b>Dimensione</b>   | n.a.  |
| <b>Cottura</b>                       | <b>°C – Tempo - Azione</b>  | n.a.  |
| <b>Formatura e Trattamenti forma</b> | 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). |   |
| <b>Stagionatura</b>                  | <b>Tempo minimo</b>   | Deve essere consumata immediatamente, oppure entro qualche giorno dalla produzione. |
|                                      | <b>°C - UR%</b>   | Refrigerazione a temperatura fra 0 e +4 °C.   |
| <b>NOTA</b>                          | <i>La scheda di riconoscimento come PAT è in comune con l'analoga della Regione Marche.</i>   |   |

μπ