

RICOTTA DI CAPRA E RICOTTA DI CAPRA AFFUMICATA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Il prodotto si presenta in pezzi da 200 gr. a 1 kg., morbido, cremoso in fiocchi, con gusto delicato, anche se con una punta di sapore caprino.

Nella varietà affumicata, il prodotto è più consistente, di colore marrone per il trattamento di affumicatura, con gusto più deciso.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Partendo dal siero residuo della lavorazione del formaggio, si riscalda fino a una temperatura di 90 °C, quindi a tale temperatura si aggiunge aceto di vino in quantità da 0,25% - 0,30%. Lasciare affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con una spannarola forata. Si pone quindi la ricotta in sacchetti di tela o in fuscelle, per consentire lo sgrondo della scotta. Dopo 12-16 ore di sgrondo, si pone la ricotta in luogo fresco. Si può procedere quindi all'affumicatura del prodotto, 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. La ricotta si consuma fresca.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Per la fabbricazione si usa una caldaia in rame o in altro materiale atto allo scopo, un mestolo in legno per miscelare il siero all'aceto, sacchetti in tela o fuscelle, tavole in legno ove porre la ricotta per l'affumicatura.

CURIOSITA'

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. Con il siero residuo si fabbricava la ricotta, che veniva divisa poi in base alla produzione di latte delle capre e conferita settimanalmente ai proprietari, spesso avvolta in foglie di *Romice* (slavazo, lingue di vacca) per conservarla fresca durante il lungo tragitto fino al paese.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:31