

Generalità		Ricotta fresca o affumicata	
Presentazione	<p>Ricotta fresca o affumicata Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte di vacca aggiungendo l'agro (un siero acido) al siero rimasto dopo la cottura del formaggio. La produzione viene fatta principalmente nella zona del Primiero. Senza crosta, ha pasta bianchissima, di consistenza molle e friabile, con occhiatura piccola, sapore dolce e delicato. Si presenta nella caratteristica e tradizionale forma a tronco di cono, in pezzature con peso di 0,200÷1,500 Kg. Il prodotto va consumato freschissimo e può essere conservato in frigorifero per pochissimi giorni (max 3). Il prodotto può essere sottoposto ad affumicatura, effettuata in appositi locali. In questo caso le forme si presentano con una crosta scura di colore marrone, con pasta color giallo fumé, di consistenza maggiore rispetto a quella fresca, con occhiatura piccola e sparsa e 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 freschi e abbastanza aromatici.</p>		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione		FRESCA	AFFUMICATA
	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale, ma principalmente nella zona del Primiero.	Provincia di Trento : intero territorio provinciale, ma principalmente nella Val di Sole, Val di Fassa, Fiera di Primiero.
	Tipologie	Conosciuta anche col nome : Poina .	Conosciuta anche col nome : Poina fumada (o enfumegada) .
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo estensivo Vacche di razze Bruna, Grigio Alpina e altre.	
	Alimentazione	Il siero utilizzato deve provenire da latte di vacche alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo.	
Storia	<p>Nel passato l'importanza di questo prodotto è sottolineata in particolare da un documento di Cesare Battisti (1912) che cita: "Secondo una statistica del 1898, la produzione di latticini delle 42 malghe (allora attive in Primiero) era di kg 20,616 di burro, kg 38,072 di formaggio e kg 5.316 di ricotta. Importante sottolineare che dall'anno 1900 in poi c'è stata una costante diminuzione dei capi di bovino, dovuta ad un continuo aumento dei prezzi che ne consigliarono la vendita".</p> <p>Per quanto riguarda la lavorazione vi sono diverse testimonianze, tra cui quella di Corrado Trotter, che, nel volume "Vita Primierotta nei suoi costumi, tradizioni, leggende" (1979) riporta: "C'erano due specie di poina: quella di capra morbida e saporita e quella affumicata e stagionata che serviva da formaggio grana ancora sconosciuto".</p> <p>La poina rappresentava un prodotto molto importante per la sopravvivenza della popolazione. Prova ne sia che nei contratti d'affitto delle malghe era previsto il conferimento di una certa quantità di poina al ricovero (ospizio per anziani ed ammalati).</p> <p>Con riferimento alle Ricotte prodotte in Trentino, R. M. Grosselli, nel 1989, annota: "Questi prodotti si realizzavano in malga, oppure sui masi o nei caseifici turnari. Successivamente quando i caseifici turnari o sociali dei singoli paesi hanno smesso la loro attività hanno trasferito le loro tradizioni e conoscenze al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero".</p>		

Descrizione		Ricotta fresca o affumicata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Coadiuvante tecnologico: Agro (un siero acido), o Aceto di vino, o Solfato di magnesio (0,3÷0,5%).	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	Duro

	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÷1,500.	
Aspetto esterno (Crosta)		FRESCA	AFFUMICATA
	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	Piccola e Rada	Piccola e Sparsa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa	Media
	Riconoscimenti	Delicato, Lattico fresco	Affumicato, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Armonico	Deciso, con possibile leggero retrogusto amaro
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 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 freschi e abbastanza aromatici.
	Pane	

Produzione		Ricotta fresca o affumicata
Periodo produzione	Tutto l'anno.	Solo durante il periodo estivo.

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Aceto di vino 	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla, Pascolo				
	Munte	n.a.				
	Trattamenti Fisici	n.a.				
	Trattamenti Termici	n.a.				
	Aggiunte	Coadiuvante tecnologico: Agro (un siero acido), o Aceto di vino, o Solfato di magnesio (0,3÷0,5%).				
Flocculazione	<p>Ottenuta la cagliata per la produzione del formaggio, il siero residuo della caseificazione del latte vaccino viene mantenuto nella caldaia dove è avvenuta la produzione della cagliata, o aggiunto in caldaia successivamente dopo la filtratura con un telo.</p> <p>La massa viene riscaldata lentamente fino a 85÷89 °C.</p> <p>Si aggiunge l' "agro" o l'aceto di vino o il solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%) 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	Affumicatura (eventuale)	<p>Una volta la ricotta veniva riposta nella <i>carota</i> (cestello di legno) per consentire lo sgrondo del siero in eccesso, oggi invece si usano le fuscelle in plastica alimentare.</p> <p>Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta si pone in luogo fresco o in cella frigorifera a 4 °C, dove può essere conservata fino a 3 giorni.</p>			<p>Il prodotto viene affumicato in appositi locali per circa 7 giorni.</p> <p>Un tempo, se la ricotta non era consumata subito, veniva posta ad affumicare (<i>poina fumàda</i>) su assi o mensole di legno nei pressi dell'<i>arin</i> (il focolare), o in ambienti adatti dove il fumo della legna, che bruciava per riscaldare l'ambiente, essiccava lentamente il prodotto.</p> <p>Successivamente la <i>poina</i> veniva conservata nel <i>volt</i> (cantina), a temperatura ambiente.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto si consuma subito dopo la produzione, o dopo l'affumicatura.				
	°C - UR%	L'eventuale conservazione delle forme per qualche giorno (max 3) avviene in cella frigorifera.				
	Cura forme					
Commercializzazione						