

RICOTTA AFFUMICATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata, puina sfumegada, poina fumada.



La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. La tecnica di affumicatura era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione. Testimonianze della sua "tradizionalità" sono reperibili in alcuni testi fra i quali: "Civiltà agricola agordina" di Rossi Giovanni Battista, Appunti etnografico - linguistici, Nuovi sentieri Editore, Belluno 1982 e il Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino, Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali - serie dizionari n. 5 - G. B. Rossi, 1992.

Descrizione del prodotto

La ricotta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari. Assume grazie all'affumicatura, con fumo ottenuto da legna di resinose, un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso e aromatico, il profumo è caratteristico e gradevole.

Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si ottiene dopo aver messo a sgocciolare nelle fasce la cagliata; il siero rimasto viene ulteriormente riscaldato ad una temperatura di circa 80 °C fino al raggiungimento di questo particolare formaggio. Per ottenere il prodotto affumicato, la ricotta fresca viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari per alcuni giorni e successivamente conservata in locali freschi e asciutti. I materiali utilizzati sono quelli comuni per l'ottenimento di un normale formaggio. In più è utilizzata della legna di resinose per l'affumicatura.

Usi

La "ricotta affumicata" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

L'Agordino in particolare i comuni di Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Rocca Pietore, Sella di Cadore, Alleghe, S. Tomaso Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, Agordo, Taibon Agordino, La Valle Agordina, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, Gosaldo e nell'intero territorio della provincia di Belluno.

