

# RICOTTA PECORINA STUFATA DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina stufata dei Berici, ricotta stufata di pecora dei Berici, puina stufà, ricotta essiccata.



## La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva la relativa ricotta, anche quella stufata. Non esistevano i frigoriferi, la ricotta durava poco e cuocerla consentiva di conservarla. La penuria di cibo e la modesta dimensione della produzione, d'altronde, dettavano l'esigenza di dilazionare il consumo dei viveri ed il procedimento in questione lo consentiva. Ancora oggi il tradizionale metodo di essiccazione, portato avanti da alcuni allevatori e produttori per ottenere la "ricotta pecorina stufata dei Berici", consente di mantenere il prodotto più a lungo rispetto ai normali tempi di conservazione e di avere un alimento con un gusto particolare, che si adatta a diversi usi.

## Descrizione del prodotto

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" deriva dal processo di cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, della ricotta pecorina prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. La ricotta stufata presenta esternamente una pellicola bruna, più o meno scura a seconda del tempo di essiccazione, mentre all'interno mantiene un colorito bianco, e al palato risulta dolce, con un leggero retrogusto amarognolo.

## Processo di produzione

Nella variante stufata prevede che, al termine della produzione della tradizionale ricotta pecorina posta a scolare in stampini di piccole dimensioni (di circa 300 g), la forma venga sottoposta a cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, che ne consente la conservazione molto a lungo e ne aumenta la fragranza ed il profumo. Si pongono le forme di ricotta vicino ad una fonte di calore, che elimina l'eccesso di umidità e favorisce la formazione di una pellicola bruna, per un tempo che varia a seconda del grado di essiccazione desiderato. Un tempo questo processo avveniva nei forni delle case contadine, solitamente alimentati a legna; oggi invece in forni elettrici. La "ricotta pecorina stufata dei Berici" deve essere conservata in luogo fresco e umido.

## Usi

La ricotta stufata viene usata come formaggio, saporito ma leggero, da grattugiare in molte ricette tipiche, ma può essere anche mangiata intera.

## Reperibilità

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" è prodotta soprattutto per l'autoconsumo familiare ma si può reperire, con una certa difficoltà, presso i caseifici e alcune rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.

