

RICOTTA SCHOTTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta Schotte - Schotte Kneidilam (tipo a), Gेलchtschotte - Saumschotte (tipo b).



La storia

L'affumicatura è uno dei metodi più antichi e naturali per ottenere una prolungata conservazione dei prodotti. Data la sua facilità di realizzazione e la notevole quantità di materia da ardere presente in montagna, è una usanza tipica delle zone montane di tutta la nostra regione. Nella zona di Sappada questa tradizione continua ancora oggi, ma

si è evoluta, perfezionata e differenziata col creare due tipologie di conservazione: una classica tramite affumicatura e una sotto vuoto, che consente di ottenere un prodotto conservabile più a lungo ma senza presentare il gusto tipico, leggermente amarognolo, che caratterizza la ricotta affumicata. È interessante notare che il nome in dialetto significa ricotta acida.

Descrizione del prodotto

Questa ricotta, prodotta con siero di latte vaccino, sale ed erbe officinali, si presenta con forme di due tipi: cilindrica (a forma di caciotta), oppure a forma di pera. Inoltre può essere affumicata o trovarsi in commercio fresca ma sottovuoto. A seconda delle tipologie si presenta con colorito esterno differente (brunito per quella affumicata, bianco per l'altro tipo) e con sapori più o meno intensi e aromatizzati.

Processo di produzione

Questa ricotta è una cagliata a coagulazione lattica, cotta ad alta temperatura (> 80 °C), utilizzando il siero del latte di risulta dalla produzione del formaggio riscaldato fino a coagulazione. Si distinguono due tipi:

tipo a) la ricotta viene estratta con una schiumarola e messa a scolare in appositi teli. Una volta che lo spurgo è concluso, si mette in stampi cilindrici (caciotta) o viene lasciata la forma a pera che assume restando all'interno dei sacchetti stessi. A questo punto subisce un processo di leggera affumicatura e stagionatura che avviene in apposite stanze;

tipo b) in alternativa il siero del latte coagulato, riscaldato a circa 60 °C, viene spurgato inserendolo in un'apposita pressa; segue la salatura, la speziatura, l'aromatizzazione con dragoncello e la conservazione in assenza di ossigeno (in vasi di terracotta, pentole in acciaio o in vasi di vetro).

Usi

A seconda del tipo di prodotto, può essere usata per la produzione di salse, come ingrediente di ripieni o come alimento semplice e leggero da accompagnare con verdure di stagione.

Reperibilità

A Sappada il prodotto è reperibile presso la locale latteria durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sappada, in provincia di Belluno.

