



Prodotti tradizionali

Fior di ricotta di Ponte Persica

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Castellammare di Stabia, Pompei (NA), Scafati (SA)

Descrizione

forma tronco piramidale o tronco conica, a secondo delle "fucella" utilizzate (contenitori in materiale plastico per alimenti), di peso fino a 500 grammi; colore bianco latte fino all'avorio più o meno chiaro, consistenza morbida, cremosa pastosa e vellutata. Il sapore è dolce di latte fresco appena munto e profumo di panna fresca. Il valore energetico di 100 grammi di Fior di ricotta oscilla tra le 230 e le 250 Kcal, 22-23 % di proteine, meno dell'1% di lattosio, 16 -18% di grasso e 0,4-0,7 % di Sale. Il prodotto ha come peculiarità la presenza di un amalgama di ricotta e formaggio fresco, che potrebbe essere confuso con la ricotta normale o ricotte simili. Ma quello che lo rende unico è la consistenza ed il sapore che sono ottenuti grazie alla tecnologia che è basata sull'acidificazione del latte bovino fresco con latte acido (innesto) naturale. Il risultato è un prodotto molto cremoso e con fiocchi piccolissimi. Il particolare procedimento causa la precipitazione di tutte le proteine del latte, le caseine, le lattoglobuline e le lattoalbumine il che conferisce una tessitura sottilissima e fondente in bocca che facilita la digeribilità. Veniva e viene utilizzato soprattutto per l'alimentazione dei bambini, tanto è vero che molti pediatri della zona lo consigliano alle mamme per svezzare i piccoli. Viene utilizzato nella pasticceria napoletana per produrre dolci dal sapore delicato o in gastronomia per condire la pasta.

Metodiche di lavorazione

In caseificio il latte di due o massimo tre mungiture viene filtrato e poi viene immesso in tini di acciaio inox o rame stagnato per iniziare il riscaldamento o a vapore insufflato direttamente nel latte o con fuoco diretto. Al latte si aggiunge sale e poi, man mano che va avanti il riscaldamento viene acidificato con aggiunta di latte innesto naturale ottenuto da latte di qualità mantenuto a temperatura controllata per quasi 10 giorni circa in inverno, per un minor tempo d'estate. Per controllare l'acidità, si mette un poco di latte acidificato in un mestolo in metallo e si poggia su una fonte di calore per verificare l'affioramento della massa proteica; se la quantità di latte innesto è insufficiente se ne aggiunge altro e si rifà il test empirico. Il quantitativo utilizzato è di circa 20 litri di latte innesto per 180 litri di latte da lavorare. Quando la prova soddisfa il casaro si inizia a riscaldare il latte fino ad una temperatura compresa tra 80 ed 85 °C. Quando si cominciano a vedere i primi fiocchi di fior di ricotta per affioramento (da cui si deriva il nome fior di ricotta) si abbassa l'intensità del riscaldamento e si aspetta che il fior di ricotta affiori completamente e raggiunga la giusta consistenza. Con la schiumarola o "sassa" si mette il fior di ricotta nei classici cestelli forati di forma tronco conica, in materiale plastico e poi messe a raffreddare in acqua gelata. La resa è del 15 – 18% circa.

Il "fior di ricotta" viene confezionato generalmente con tutta la fucella in carta pergamena bianca con un foglio in carta pergamena tondo che fa anche da coperchio sulla sommità del contenitore, riportante tutte le indicazioni di legge. La shelf life del prodotto è di cinque giorni. Le fasi della lavorazione sono le seguenti:

- mungitura del latte crudo, mattutina e serale, refrigerazione in stalla a 4°C;

- unione di due o tre mungiture e filtrazione in caseificio;
- aggiunta di sale marino fine;
- aggiunta di latte innesto e riscaldamento a 80 – 85 °C;
- separazione della ricotta per affioramento;
- posizionamento della massa nelle fuscelle;
- ripulitura laterale delle fuscelle;
- lavaggio con acqua fredda;
- refrigerazione.

Osservazioni sulla tradizionalità

Il Fior di Ricotta è un prodotto della tradizione lattiero casearia campana e le prime notizie risalgono agli inizi dell'900. La produzione iniziò nella zona di Pompei in località Ponte Persica ai confini con il comune di Castellammare di Stabia. Il signor Amodio Raimo allevatore della zona nato nel 1898 insieme alla moglie Ida Esposito produceva Fior di Latte, provoloncini, provolone del monaco ed era rinomato soprattutto per il fior di ricotta. La tradizione è continuata e si è diffusa nella zona come attestato da numerosi riscontri agli atti dell'ufficio.

□ ultimo aggiornamento agosto 2017