



Prodotti tradizionali

Ricotta Mantéca di Montella

Territorio interessato alla produzione

Montella , Bagnoli Irpino e Nusco in provincia di Avellino

Descrizione

La Ricotta Manteca di Montella si presenta in forma cilindrica nel formato classico detto "tipo Montella" oppure nella forma più piccola da 500 gr più basso. Il colore è giallo paglierino conferito dalla materia grassa presente ed ha un aspetto piuttosto lucido e presenta consistenza morbida, delicata e burrosa. Un alimento che per caratteristiche organolettiche è molto valido in una dieta equilibrata e sana, si presenta omogenea, senza crosta, odore intenso di latte cotto. Confezionata in fuscelle di plastica di diversa pezzatura, gr.500 o grammi 1000, poi sigillata in busta.

Metodiche di lavorazione

La Ricotta Manteca di Montella viene prodotta per ebollizione dal siero grasso con l'aggiunta di sale per circa 1 kg per 100 litri di siero e da una piccola quantità di panna di siero fresca. Il siero, se necessario, viene portato alla giusta acidità che consente previo riscaldamento la nascita della ricotta. Il siero posto in tino viene riscaldato fino alla temperatura di circa 82-85°C, ed inizia a separare la ricotta ed affiorare in superficie. A quel punto si lascia affiorare tutta grazie al vapore, si fermerà la cottura quando ha raggiunto la giusta consistenza. Finita la cottura si passa al riempimento delle fuscelle poste su di un tavolo in acciaio inclinato per favorire lo spurgo della "scotta" tramite degli attrezzi di metallo bucherellati tipo "schiumarola", in dialetto chiamate "tassa". La produzione della Ricotta manteca di Montella" è preceduta da una accurata pulizia e disinfezione delle attrezzature utilizzate sia tini, che tavoli ed anche le fuscelle che vengono usate per deporvi la ricotta manteca. Inoltre le alte temperature (superiori ad 82 °C per almeno 10 minuti) a cui viene riscaldato il siero sono a garanzia dell'alta qualità microbiologica ed igienico sanitaria del prodotto.

Osservazioni sulla tradizionalità

La Ricotta Manteca di Montella fa parte della tradizione storica del territorio indicato, tanto che tale tipologia di prodotto viene universalmente riconosciuto come "Ricotta di Montella". La diffusione del prodotto è estesa alla gran parte delle aziende poste sul territorio dei comuni segnalati, potendone far risalire la nascita almeno alla metà dell'800. Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona; in particolare dalle foto agli atti dell'ufficio si evidenzia che la tecnica di lavorazione, nelle sue linee principali, è rimasta inalterata da oltre 25 anni; anche le pratiche familiari tramandate di padre in figlio sia oralmente che praticamente non sono cambiate da più di 25 anni.

Si ha notizie dell'ottenimento di una delle prime licenze italiane per l'esportazione all'estero di un casaro di Montella che fece conoscere i suoi prodotti negli Stati Uniti d'America negli anni '50: uno dei suoi figli emigrato in America del Nord, forte dell'esperienza e conoscenza delle tecniche acquisite accanto al padre in Italia, iniziò una piccola

produzione a carattere artigianale nella cittadina in cui abitava chiamata Bridgeport, così come riportato su un giornale locale dell'epoca, la produzione di ricotta (cottage cheese) treccia e scamorza. Esistono foto antiche che raffigurano diversi momenti della lavorazione.

□ ultimo aggiornamento agosto 2017