

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Ricotta di capra

n. 163 - La ricotta ottenuta dal siero di latte di capra, può essere consumata fresca o può essere affumicata con fumo di essenze di boschi locali ed essenze aromatiche.

Categoria: prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Territorio interessato alla produzione: Intero territorio regionale.

Descrizione sintetica del prodotto

Ricotta fresca: formette a tronco di cono dell'altezza di circa 15 cm e del diametro di base di circa 8/10 cm.

Ricotta affumicata: in pani dalla forma ovoidale semicompressa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte di capra, riscaldato a 85°C; in alcune zone viene aggiunto dal 5 all' 8% di latte intero; come adiuvante può essere impiegato dell'acido citrico.

Una volta formata, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata spurgare, mentre il prodotto destinato ad essere affumicato viene raccolto in sacchetti di tela e compresso per ridurre l'umidità, raggiunta la richiesta consistenza, viene esposto al fumo prodotto dalla combustione di legname di specie autoctone preferibilmente di faggio, nocciolo e frasche di ginepro, abete ed altre essenze aromatiche. La fase dell'affumicatura dura circa 48 ore.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- pentolone in rame o acciaio inox con bruciatore a gas oppure caldaia polivalente,
- utensili vari per il mescolamento, travasi ed altre lavorazioni in acciaio inox,
- cestelli di raccolta in plastica alimentare forata.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione in locale ben illuminato ed arieggiato costruito ed arredato a norma di legge nel piano seminterrato. Allo stesso piano la stanza di conservazione con scarsa luminosità, temperatura ed umidità costanti.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

L'allevamento tradizionale della capra in Friuli-Venezia Giulia ha una tradizione secolare, il prodotto principale di questo allevamento era ed è il latte. Il latte caprino oltre che impiegato come tale, per le

qualità riconosciute fin dall'antichità, veniva destinato alla caseificazione che era l'unico modo per conservarlo nel tempo. La produzione dei formaggi di puro latte di capra era però in genere limitata a livello familiare o comunque di piccole aziende, dato che il latte caprino ottenuto da animali condotti al pascolo, veniva frequentemente lavorato nelle malghe insieme al latte delle bovine.

Nel "*Bullettino della Associazione Agraria Friulana*" si trovano diversi riferimenti sull'allevamento caprino e sui formaggi di capra. A titolo di esempio nel volume XXXI serie VII stampato nel 1914, si trova un ampio articolo ad opera del dott. Giambattista Gaspardis dal titolo "*L'allevamento della capra e della pecora nel Goriziano*"; in questo articolo si dice che tutto il latte non consumato direttamente fosse destinato alla produzione di ricotte e formaggi.

In un testo del 1967 (G. Fior, M. Garzona e A. Matiz in "*La capra, Flora e Fauna, I marmi dell'Alto But*") oltre alla ricotta fresca e affumicata, si trova citato come ancora prodotto nelle malghe, con metodologia simile all'omologo vaccino, anche il "montasio caprino" – a titolo di esempio, viene citata una malga sul Monte Terzo sopra Cleulis.

Non mancano inoltre testimonianze da parte di persone in grado di tramandare la loro esperienza pluridecennale. Tra queste il signor Valentino Cartelli, residente in Maniago, tutt'oggi allevatore di capre, che inizio a produrre formaggi e ricotta caprini fin da ragazzo assieme al padre, signor Leopoldo Cartelli – risale al 1952 una ricevuta dell'affitto di una malga del conte Gian Carlo Maniago.

Argomenti associati



Trasformazione