

RICOTTA E RICOTTA AFFUMICATA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Latticino di latte vaccino, ricavato aggiungendo l'agro (un siero acido) al siero rimasto dopo la cottura del formaggio. Prodotto fresco, con pasta bianchissima, occhiatura piccola, di consistenza molle e friabile dal sapore dolce, si presenta nella classica forma a tronco di cono, in pezzature variabili da 200 a 1500 gr.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la produzione della ricotta/ricotta affumicata, o pòina/pòina fumàda, il siero utilizzato deve provenire da latte ottenuto da bovine di razza Bruna, Grigio Alpina e altre, alimentate con fieno di prato stabile, o al pascolo.

Ottenuta la cagliata per la produzione del formaggio, si procede all'estrazione del siero che si riscalda fino ad una temperatura di 85-89 °C, raggiunta la quale si aggiunge "l'agro" o l'aceto di vino o il solfato di magnesio (da 0,3 a 0,5%).

Si lascia affiorare la ricotta e poi si procede all'estrazione con la spiumarola. Una volta la ricotta veniva poi riposta nella carota (cestello di legno) per consentire lo sgrondo del siero in eccesso. Oggi invece si usano le fuscelle in plastica alimentare. Dopo circa otto ore di sgrondo la ricotta si pone in luogo fresco o cella frigorifera, dove può essere conservata a 4 °C per 3 giorni.

Altro metodo di conservazione è quello dell'affumicatura per circa una settimana. Un tempo la ricotta, se non era consumata subito, veniva posta ad affumicare (pòina fumàda) su delle assi o mensole di legno sopra l'"arin" (il focolare) e conservata nel "volt" (cantina) a temperatura ambiente. Le forme si presentavano quindi con una crosta scura e la caratteristica pasta giallo fumè, con occhiatura piccola e sparsa, di consistenza maggiore rispetto a quella fresca. Oggi l'affumicatura avviene in appositi locali.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Ingredienti: latte, "agro", o aceto di vino, o solfato di magnesio.

Attrezzature: quella di un caseificio sociale e/o privato.

CURIOSITA'

L'importanza, in passato, di questo prodotto, è sottolineata in particolare da un documento di Cesare Battisti (1912) che cita: "Secondo una statistica del 1898, la produzione di latticini delle 42 malghe (allora attive in Primiero) era di kg 20,616 di burro, kg 38,072 di formaggio e kg 5.316 di ricotta. Importante sottolineare che dall'anno 1900 in poi c'è stata una costante diminuzione dei capi di bovino, dovuta ad un continuo aumento dei prezzi che ne consigliarono la vendita". Per quanto riguarda la lavorazione vi sono diverse testimonianze, tra cui quella di Corrado Trotter, che, nel volume "Vita Primierotta nei suoi costumi, tradizioni, leggende" (1979) riporta "C'erano due specie di pòina: quella di capra morbida e saporita e quella affumicata e stagionata che serviva da formaggio grana ancora sconosciuto". La pòina rappresentava un prodotto molto importante per la sopravvivenza della popolazione. Prova ne sia che nei contratti d'affitto delle malghe era previsto il conferimento di una certa quantità di pòina al ricovero (ospizio per anziani ed ammalati).

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:32