

Generalità	Ricotta di vacca	
Presentazione	<p>Ricotta di vacca Preparazione casearia magra, freschissima, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte vaccino di razze varie con possibile aggiunta di latte di vacca. È prodotta tutto l'anno nell'intero territorio della regione Sicilia. Ha forma tronco-conica determinata dalle fucelle o canestri in cui viene formata, che ne rigano la superficie, di dimensioni variabili, con facce più o meno piane e regolari e peso di circa 0,5÷1,0 Kg. Si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione. È priva di crosta; pasta bianco avorio, cremosa o finemente granulosa, abbastanza umida, poco compatta, con possibili discontinuità di origine meccanica, abbastanza solubile; sapore delicato, dolce, leggermente salato per l'aggiunta di sale durante la cottura del siero; odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce"). Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come colazione, buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO e un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure ancora per preparare crema per farcire dolci "golosi" (torte farcite, cassate, cannoli, frittelle ripiene, etc). Per un consumo "tal quale" sono consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i>, oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Province di: intero territorio della regione
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo brado, semi-brado, con eventuali integrazioni alla stalla
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva dal latino <i>recoctus</i>, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio; la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata e non dal latte</p> <p>La produzione di ricotta accompagna da sempre la secolare produzione dei formaggi, consentendo così di recuperare tutte le siero-proteine presenti nel latte che, nei formaggi, sono scarsamente presenti. In generale si produce con siero di latte di vacca, pecora, o capra che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni (ricotta mista), con l'aggiunta di piccole quantità di latte delle stesse lattifere</p> <p>La storia della ricotta di vacca è ampiamente illustrata sia dallo storico Antonino Uccello, che descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati, sia da Carmelo Trasselli che nel "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>" riporta la ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo. Un accenno alla ricotta (di pecora) è presente nella già citata opera del Gallo mentre, alla fine del 1800, il sacerdote don Gaetano Salamone compila un trattato destinato agli agricoltori e ai casari dove spiega minuziosamente la tecnica di produzione. Anche la ricotta di capra viene citata nel libro del Gallo: l'autore afferma che la ricotta di capra è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina.)</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldaia di rame stagnato "<i>quarara</i>", bastone di legno "<i>zubbu</i>", bastone di canna "<i>minaturi</i>" con un terminale di materiale vegetale essiccato "<i>scupata</i>" per la pulizia della "<i>quarara</i>", contenitori di legno "<i>tinieddu di l'agru</i>" o "<i>serratizzu</i>", contenitori di varie dimensioni "<i>iaruozzi</i>", fascelle di giunco o di canne "<i>cavagna</i>", fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaio in legno "<i>scumaricotta</i>", mestolo, tavolo spersore, fuoco diretto di legna, o gas</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V. - Gallo: "<i>Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa</i>", IV sec. d.C. - Carmelo Trasselli: "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>", 1412-1440, da archivio comunale di Palermo - Uccello Antonino: "<i>Bovari, pecorari, curatuli</i>". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980 - Istituto Nazionale Sociologia Rurale: "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990 - CNR: "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>" <p>La tecnica di produzione è diffusa e conosciuta da oltre 25 anni in tutta l'area di produzione nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>14esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>" (2014 - politicheagricole.it.)</p>	

Descrizione		Ricotta di vacca
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte (eventuale)
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono
	Facce Diametro (cm)	Piane (più o meno regolari) variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo variabili
Peso	Kg	0,5÷1,0
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fuscelle/canestri utilizzate durante la formatura)
	Colore	Bianco avorio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio
	Struttura	Cremosa, o finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile
	Occhiatura	Possibili discontinuità di origine meccanica
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (siero "dolce")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, o finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico è variabile e dipende dalla quantità di latte eventualmente aggiunto al siero

Utilizzo		Ricotta di vacca
Utilizzo	In tavola In cucina	Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come

		colazione buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO, un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure come crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...)
Abbinamenti	Vino	Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfattivo-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. Per un consumo "tal quale" del tipo Fresco sono consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i> , oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i>).

Produzione		Ricotta di vacca			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento o Stalla			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il siero derivato dal processo di caseificazione deve essere refrigerato e filtrato con filtri monouso			
	Trattamenti Termici	-			
	Aggiunte	Latte vaccino intero e crudo, generalmente in q.tà pari al 10% di quella del siero In caldaia può essere aggiunta una modesta q.tà di sale nel caso venga richiesto un prodotto leggermente salato Sieroinnesto acido aziendale (<i>agra</i>) con pH 4+4,5 (Coadiuvante)			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero viene messo in caldaia e successivamente scaldato con vapore insuflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto Il latte eventualmente previsto si aggiunge in caldaia alla temperatura di circa 65 °C Alla temperatura di circa 80 °C si aggiunge in caldaia un coadiuvante che consente al siero di acidificare rapidamente. Questa operazione permette alle sieroproteine (<i>globuline</i>) di raggiungere, galleggiando, la superficie del siero.			
	Temperatura	85+90 °C			
	Tempo	15+30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati (le sieroproteine e il grasso presente completano l'affioramento in forma di fiocchi)			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la schiumarola, si separa la massa affiorata che viene distribuita in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra) dove rimane per qualche ora su un piano inclinato contenente acqua fredda, a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma			
	Salatura	Effettuata con aggiunta di sale in caldaia			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 2+6 °C			
	Cura forma	Il prodotto, spesso mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro di plastica per alimenti			
NOTA		Se richiesto, il prodotto può essere anche salato "a secco" (cfr. Ricotta salata) e stagionato fino a 2 mesi, su tavole di legno, o in strutture di legno specifiche in ambienti naturali			