

Generalità		Ricotta forte
Presentazione	<p>Ricotta forte Preparazione casearia. Viene prodotta da siero di latte ovino, o caprino, o misto (ovino-caprino), nei mesi di maggio e giugno con la stessa tecnologia della ricotta fresca, differenziandosi da quest'ultima per la fase di spurgo e di acidificazione che dura in media 3+4 giorni; nel mese di settembre è pronta per essere commercializzata in vasetti di vetro. L' aggettivo "forte" proviene dalla fase di acidificazione alla quale il prodotto viene sottoposto. È un prodotto senza forma propria e senza crosta; ha consistenza morbida, cremosa, spalmabile; colore giallo-rosa; odore forte, intenso, con sensazioni di fermentazione; sapore fortemente sapido e in alcuni casi pungente (per gli appassionati anche gradevole)</p> <p>Terminata l'acidificazione, le ricotte vengono impastate e trasferite in contenitori di legno (le <i>martore</i>) e conservati in ambienti freschi, arieggiati e protetti dalle mosche. Dopo un mese circa, il prodotto si ricopre di una abbondante muffa, viene trasferito in appositi recipienti di argilla (<i>otri</i>) e stagionato per 3 mesi in locali a temperatura di 25°C. Quando le screpolature superficiali diventano marcate, il prodotto viene reimpastato in modo omogeneo e salato. Spalmata su una fetta di pane casereccio e accompagnato da qualche filetto di acciughe, la Ricotta forte si trasforma in un ottimo e sapido antipasto che incontra il sapore del mare esaltandolo; in cucina. In cucina viene utilizzata per insaporire piatti tradizionali di paste ripiene. Si consiglia di abbinarla a vini rossi corposi e invecchiati.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Province-Zona	Provincia di Matera : territori del basso Materano nei comuni di Pomarico e Montescaglioso, nella zona confinante con la provincia di Taranto.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Stalla Pecore di razza Sarda e capre di razze miste
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.
Storia	<p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992 - "La statistica del regno di Napoli nel 1811" - Tomo II. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi"; I.N.S.O.R. 	

Descrizione		Ricotta forte
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Pecora, Capra, Misto (Pecora-Capra)
	Trattam. latte	n.d.
	Temper.Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto, Fermentato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Forma	Aspetto	È una crema conservata all'interno di orci di terracotta e, prima della commercializzazione, in vasetti di vetro.
	Peso Kg	n.d.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Colore	Giallo-rosato
Aspetto interno	Colore	Giallo-rosato

(Pasta)	Struttura	Cre moso, Spalmabile
Odore / Aroma	Intensità	Media, Medio-alta
	Persistenza	Medio-alta
	Riconoscimenti	Lattico fermentato - come il pecorino di lunga stagionatura, - grazie all'opera di batteri e lieviti che producono acidi grassi volatili (butirrico, caproico, lattico e acetico)
	Retrogusto	Leggermente amaro
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico, molto sapido, leggermente acido.
Sensazioni Trigeminali		Pungente, Piccante
Struttura (in bocca)		Cre moso, Mantecato, Poco solubile, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio magro

Utilizzo		Ricotta forte
Utilizzo	In tavola	Ottimo se spalmato su una fetta di pane casereccio, accompagnato da qualche filetto di acciughe, si trasforma in un antipasto sapido che incontra il sapore del mare esaltandolo.
	In cucina	È usata in cucina per insaporire piatti tradizionali di paste ripiene.
Abbinamenti	Vino	Si consiglia di abbinarla a vini rossi corposi e invecchiati.
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Ricotta forte			
Periodo di produzione		Maggio÷Giugno			
Materia prima: • Siero di latte ovi-caprino • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		Ognuna con % variabili da 0 a 100		
	Provenienza	Pascolo brado, stalla			
Preparazione	Per preservare la qualità del prodotto finito il siero viene accuratamente filtrato prima di essere utilizzato, per allontanare ogni minimo residuo di cagliata, perché la caseina ostacola la formazione del giusto sapore nella Ricotta forte. Si mette il siero sul fuoco a legna.				
Coagulazione	Temperatura	Il siero in caldaia viene portato a 72÷85 °C La coagulazione delle siero-proteine genera la comparsa in superficie dei caratteristici flocculi			
Formatura e Maturazione	Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini, lasciata spurgare e fatta acidificare per 3÷4 giorni. Si lascia spurgare in appositi recipienti di legno (<i>martore</i>), tenuti in locali freschi, arieggiati e protetti dalle mosche. Quando, dopo un mese circa, il prodotto si ricopre di una abbondante muffa, viene mescolato con un cucchiaino di legno, viene salato e trasferito in appositi recipienti di argilla (<i>otri</i>) per essere stagionato. Prima della commercializzazione viene conservato in vasetti di vetro.				
Stagionatura	Tempo	Il prodotto, mantenuto negli otri, viene stagionato per circa 3 mesi, in locali a temperatura di 25°C. Durante questo periodo, quando le screpolature superficiali diventano marcate, il prodotto viene di nuovo reimpastato in modo omogeneo. Durante la stagionatura, con il procedere della fermentazione, il sapore diventa forte e pungente. A questo punto il prodotto è pronto per il consumo e messo in vasetti di vetro.			
	°C - UR%	I vasetti di vetro vengono conservati in frigorifero.			