

| Generalità | | Ricotta | |
|---------------|--|---|--|
| Presentazione | <p>Ricotta Preparazione casearia da consumo freschissimo, ottenuta dal siero rimasto al termine della lavorazione di formaggi locali di tipo pecorino, caprino o misto, sottoposto a forte riscaldamento (almeno a 80÷85 °C). Con la coagulazione "acido-termica" del siero, si provoca così la flocculazione delle sieroproteine che costituiscono la "pasta" della Ricotta. Per migliorare le caratteristiche organolettiche del prodotto e renderlo più gradevole, al siero in caldaia può essere aggiunta una limitata quantità (2÷10 %) di latte intero di pecora e/o capra con l'obiettivo di aumentarne sia il tenore di grasso, che il panorama olfatto gustativo.</p> <p>La forma è cilindrica o tronco-conica, priva di crosta; con pasta morbida, di colore bianco; sapore delicato, dolciastro, dovuto al lattosio rimasto in buona parte nel siero dopo la caseificazione; odore/aroma leggero, con riconoscimenti fondamentalmente lattici e qualche nota animale: la ricotta sarà più delicata se proveniente da siero di latte di capra, mentre sarà più decisa quella derivante da siero di latte di pecora.</p> <p>A tavola viene consumata tal quale, o accompagnata a formaggi, a salumi, o a insalate di verdura fresca. Le sue caratteristiche di bassa intensità aromatica le permettono di diventare un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali, o nella preparazione di dolci al cucchiaio. Si abbina a vini bianchi del territorio, moderatamente caldi, freschi, armonici, con buona persistenza aromatica.</p> <p>In alcune aree della regione, viene preparata la Ricotta al peperoncino che si ottiene lasciando acidificare la ricotta per due giorni, aggiungendovi sale e peperoncino piccante, impastandola fino ad ottenere una crema omogenea che viene poi conservata in barattoli di vetro per alcuni giorni. Questa preparazione avrà ovviamente caratteristiche organolettiche significativamente diverse e più marcate di quelle del prodotto "base"</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Basilicata | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Basilicata | |
| | Province-Zona | Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina della Regione | |
| | Tipologie | - | |
| Allevamento | Tipo | Pascolo, Stalla Pecore di razza Sarda e capre di razze miste | |
| | Alimentazione | Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee | |
| Storia | <p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i> cioè, cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>É stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>" della Regione Basilicata</p> <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. - La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo III. | | |

| Descrizione | | Ricotta | |
|-----------------|-----------------|---|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Preparazione Casearia | |
| | Materia prima | Siero di latte con possibile aggiunta di 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra | |
| | Lattifera | Pecora, Capra, Misto(Pecora-Capra) | |
| | Trattam. latte | n.d. | |
| | Temper.Cagliata | n.d. | |
| | Umidità pasta | Molle, Cremoso | |
| | Tecnologia | Ricotto | |
| | Stagionatura | Freschissimo | |

| | | |
|--|------------------------------------|---|
| | Conten. Grasso | Magro |
| Forma | Aspetto | Tronco di cono, o cilindrico |
| | Peso Kg | 0,200÷0,500 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Colore | Bianco |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco. |
| | Struttura | Molle, Finemente granuloso, Spalmabile |
| Odore / Aroma | Intensità Persistenza | Basse, Medio-basse |
| | Riconoscimenti | Lattico cotto, Leggero animale (eventuale) |
| | Retrogusto | n.d. |
| Sapore | Dolce, Salato, Acido, Amaro | Dolce |
| Sensazioni Trigeminali | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Molle, finemente granuloso, leggermente adesivo |
| Principali caratteristiche fisico- chimiche | Grasso (% s.s.) | n.d. Formaggio magro |

| Utilizzo | | Ricotta |
|--------------------|------------------|--|
| Utilizzo | In tavola | Si consuma da tavola, condita con sale e olio, o accompagnata a formaggi, salumi, o insalate di verdura fresca |
| | In cucina | Le basse caratteristiche olfatto-gustative ne fanno un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali, o nella preparazione di dolci al cucchiaino |
| Abbinamenti | Vino | Bianchi del territorio, moderatamente caldi, freschi, armonici, con buona persistenza aromatica |
| | Verdure | Fresche in insalata |
| | Pane | Pane casereccio |

| Produzione | | Ricotta | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|--------------|---------------|
| Periodo di produzione | | Febbraio+Ottobre (stagione di pascolamento) | | | |
| Materia prima: • Siero di latte ovi-caprino | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | - | Ognuna con % variabili da 0 a 100 | | - |
| | Provenienza | Pascolo, stalla | | | |
| Aggiunte | Può essere aggiunto latte intero ovi-caprino in ragione del 2÷0 % | | | | |
| Preparazione | Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei formaggi ovi-caprini locali, il siero in caldaia si rimette sul fuoco a legna Raggiunta la temperatura di 60÷65 °C si può eventualmente aggiungere il latte ovi-caprino | | | | |
| Coagulazione | Temperatura | Il siero in caldaia viene portato a 80÷85 °C La coagulazione delle siero-proteine produce i caratteristici flocculi che, pian piano, affiorano sulla superficie del liquido in caldaia | | | |
| Formatura e Trattamenti forma | Completato l'affioramento, la ricotta viene raccolta delicatamente nei cestini e lasciata spurgare | | | | |

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| Stagionatura e Confezionamento | Tempo e Conservazione | Il prodotto è destinato ad essere consumato entro 2+3 giorni Deve essere conservato in cella frigorifera a 2+4 °C |
| | Confezionamento | Tradizionalmente viene commercializzato direttamente in forma intera, in un incartamento adeguato Alcuni produttori lo confezionano in involucri di plastica, eventualmente sigillati e/o saldati |

μπ