PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)



Caciocapra	387
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Formaggio stracon	389
Miele dei Colli Euganei	390
Miele del Delta del Po	391
Miele del Grappa	392
Miele del Montello	393
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395
Miele di barena	396
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Ricotta affumicata	398
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403
Ricotta Schotte	404

CACIOCAPRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Caciocapra, caciotta stagionata di capra, cacio di pura capra.



La storia

Il formaggio di capra è uno dei tanti prodotti caseari che offre la provincia di Vicenza. La produzione appartiene dunque alla tradizione locale di allevamento delle capre, tipica soprattutto della zona dell'Altopiano di Asiago. Ancora oggi, presso gli allevatori caprini, si tramanda la produzione di "caciocapra" con regole tramandate oralmente tra i casari, che consentono di ottenere un formaggio particolare e molto apprezzato dagli estimatori.

Descrizione del prodotto

Il "caciocapra" è un formaggio prodotto con latte di capra intero termizzato (cioè trattato termicamente), proveniente da due mungiture, a pasta semicotta, dura. La coagulazione avviene per acidità naturale con l'aggiunta di caglio vegetale in polvere. È un formaggio di breve-media stagionatura (da due a quattro mesi). Si presenta con forme cilindriche del peso variabile da 0,5 a 2 kg; non presenta necessariamente pasta bianco-candida in quanto a mano a mano che invecchia, tende ad assumere colorazione più scura.

Processo di produzione

Il latte viene filtrato accuratamente con coli di plastica e filtri di carta per ottenere latte sano, esente da microrganismi che si possono sviluppare durante le fasi di stagionatura.

Il latte della sera viene lasciato riposare tutta la notte e successivamente messo nella caldaia di rame assieme al latte della mungitura della mattina per il trattamento termico a 65-67 °C. Quindi si spegne il fuoco e lo si lascia riposare per 10-17 minuti a seconda delle condizioni climatiche, successivamente si immerge nel latte una serpentina all'interno della quale passa dell'acqua fredda che abbassa in breve tempo la temperatura del latte a 37 °C. Si aggiunge caglio secco diluito in un po' d'acqua, si miscela con il latte e si lascia riposare per 15-20 minuti.

Avvenuta la coagulazione si rompe dolcemente la cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una nocciola e si lascia riposare per 1 minuto per ottenere lo spurgo del siero. Si lascia riposare altri 2 minuti, si riaccende il fuoco e si raggiungono i 45 °C; poi, spento il fuoco, si lascia deporre la cagliata sul fondo e, con la "tela del casaro", si estrae il formaggio dalla caldaia. Viene quindi messo nelle formelle di plastica per favorire lo scolo degli ultimi residui di siero. Le forme e si lasciano riposare tutta la notte e il giorno successivo si salano le facce e si mettono in una salamoia per un tempo variabile a seconda delle dimensioni, quindi si mettono nel locale maturazione e conservazione dove rimangono dai 2 ai 6 mesi.

Usi

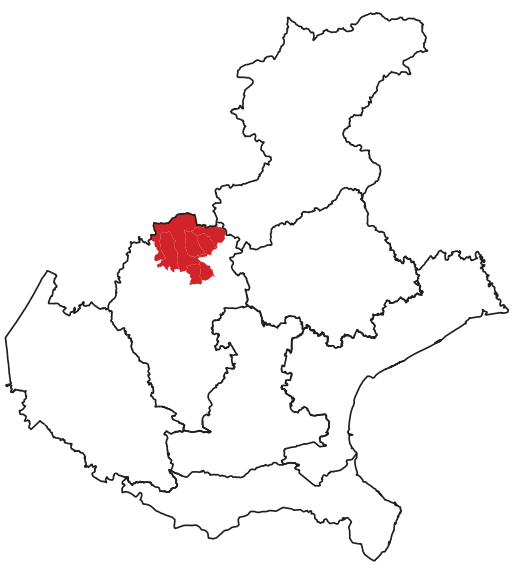
Il "caciocapra" è un formaggio da pasto, dal gusto particolare, saporito, gustoso e leggermente piccante se stagionato. Può venire utilizzato come ingrediente per salse o ripieni e se stagionato, viene grattugiato.

Reperibilità

È reperibile presso alcune malghe o le aziende agricole in cui vengono allevate le capre e lavorato il latte prodotto dagli animali. Alcuni rivenditori della zona e della città di Vicenza propongono il prodotto direttamente ai consumatori.

Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Lusiana, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO A LATTE CRUDO DI POSINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio a latte crudo di Posina, formaggio a latte crudo intero di Posina.



La storia

Il "formaggio a latte crudo di Posina" è il tipico formaggio che si ottiene in tutte le zone prealpine del vicentino. Si produce da decenni nella zona, con metodi tramandati di generazione in generazione. È detto "di allevo" perché la stagionatura ne costituisce un vero e proprio "allevamento" condotto con particolare cura in appositi locali.

Descrizione del prodotto

Il formaggio di Posina è prodotto con latte intero crudo vaccino (cioè non trattato termicamente), salato a secco, con una stagionatura che varia da 1 a 6 mesi. Le forme sono alte circa 9-12 cm, con diametro di 30-36 cm e peso di circa 8 kg. La forma è cilindrica a scalzo diritto o quasi; crosta di appena 3-4 mm, liscia, regolare e di colore paglierino; la pasta è compatta, con una occhiatura sparsa di piccola media grandezza, colore leggermente paglierino. Ha un gusto amarognolo (la pastorizzazione del latte tende ad addolcire il formaggio).

Processo di produzione

Il latte crudo vaccino viene portato ad una temperatura di 27-28 °C all'interno della "calièra" (una caldaia a doppio fondo riscaldata a vapore per avere più omogeneità nella diffusione del calore), poi viene tolto dalla fonte di calore e si aggiunge caglio liquido previa addizione, se necessario, di innesto-fermento. Coagula in circa 20 minuti. Dopo la rottura della cagliata, prima con il "trìso" e poi sminuzzando con la "lira", si cuoce in due fasi: dopo aver mescolato per una quindicina di minuti dopo la rottura della cagliata mantenendo la temperatura a 27-28°C, si ridà vapore fino a raggiungere 32°C, dopo di che si lascia per 5 minuti, per poi dare vapore una seconda volta per portare il tutto a 37°C, questa volta molto lentamente, circa in 15-20 minuti (in modo da permettere che il formaggio si asciughi e butti fuori tutto il siero) continuando a mescolare affinché i grumi cuociano saldandosi insieme. Dopo queste operazioni, la massa viene lasciata riposare nel siero (circa 10 minuti), lasciata depositare sul fondo in un unico blocco spugnoso e quindi estratta previa rottura in pezzi di circa 10 kg. Tolta con le mani, viene riposta nelle fascere di legno ("fassère"). Per 6-7 ore le forme vengono lasciate in una vasca d'acciaio leggermente inclinata di modo che scolino e, alla sera, riposte sui ripiani di legno. Poi, direttamente a contatto con il legno, vengono rivoltate e salate sulla superficie per tre volte in tre giorni. Rimangono nelle fascere ancora per 3-4 giorni in modo che assorbano tutto il sale. Dopo una settimana, formata la crosta, si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Rimangono a stagionare per minimo di 60 giorni in un ambiente condizionato ad una temperatura di circa 17 °C e con un 80% di umidità. Dura fino ad un massimo di 6 mesi, dopo di che comincia a diventare troppo piccante.

Usi

È un ottimo formaggio da pasto, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per sughi o ripieni.

Reperibilità

Nella zona di produzione si può trovare presso il caseificio o le rivendite alimentari. Saltuariamente è reperibile nella provincia e nella città di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Arsiero, Laghi, in provincia di Vicenza.



FORMAGGIO STRACON

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio stracon.



La storia

L'origine del nome "stracon" è da ricercare nella parlata dialettale veronese che significa "tanto stanco", e veramente stanco doveva essere il latte che un tempo veniva utilizzato per la produzione di questo formaggio, perché proveniente da animali in transumanza. In una "Convenzione perpetua" datata due luglio 1793, relativa ad un pascolo in Campofontana, si trova scritto "Vivendo ab immemorabile in comune d'una pezza di terra pascoliva, boschiva sassosa… della quantità di campi ottocento circa… fu necessità di dover tal beneficio affittarlo per supplire a tante spese incontrate, riservandosi solo ad uso di pascolare comune alle nostre montagne … sia caricata di vacche …", dove per "caricata da vacche" s'intende, in termini popolari, la pratica secolare della transumanza attuata nella provincia di Verona. Tra l'ultima decade di maggio, per le malghe più basse, e la prima decade di giugno, per quelle ad altitudine più elevata, si portava a compimento l'operazione di "carico" dei pascoli estivi. La monticazione, per consuetudine altrettanto secolare aveva termine il giorno di San Michele, il 30 settembre. Originariamente il latte che se ne traeva durante il percorso dalla pianura verso i pascoli montani, e viceversa, veniva caseificato lungo il percorso e posto in sacchi o ceste di vimini, lasciandolo a scolare il siero sul dorso di animali da soma. A questo formaggio veniva dato il nome di "stracon". Successivamente, con tale termine, si è venuto ad indicare anche il formaggio prodotto nelle malghe con latte di vacche pascolanti negli alti pascoli, dove la scarsa presenza di cotica erbosa imponeva al bestiame di effettuare lunghi tragitti giornalieri.
Nell'Archivio di Stato di Verona si trovano documenti contabili dei monasteri che testimoniano come questa antica tipologia di formaggio venisse dato in pagamento per gli affitti "livelli" dei pascoli.

Descrizione del prodotto

Il "formaggio stracon" è prodotto nel periodo dell'alpeggio, a pasta semicotta, ottenuto da latte intero di vacca non pastorizzato. La pasta ha un'occhiatura fitta, di colore giallo paglierino, dal sapore dolce e sapido che diventa intenso quando invecchiato, con una vena amarognola, leggermente aromatica e dal profumo gradevole. Ha forma cilindrica, diametro di 20-25 cm, scalzo 7-9 cm, facce quasi piane con crosta asciutta e pulita, di colore giallo del peso di circa 6 kg.

Processo di produzione

La lavorazione è a latte intero e crudo, proveniente da una mungitura, con acidità naturale o indotta. La cagliatura avviene con caglio in polvere, in un tempo variabile a seconda della quantità di latte e di caglio impiegati, ad una temperatura di circa 37 °C. La cottura della pasta è a 45- 48 °C. La salatura è a secco o in salamoia. La conservazione e la stagionatura avvengono in locali idonei con temperatura fresca ed elevato tasso d'umidità; le forme vengono periodicamente rivoltate per evitare che si producano rigonfiamenti sulla faccia esterna. La maturazione è raggiunta dopo circa 50-60 giorni.

Usi

Date le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, il "formaggio stracon" si presta a svariati usi culinari. Può essere consumato crudo ma è ideale per la preparazione di fondute e risotti.

Reperibilità

È prodotto da giugno a settembre nella zona alta della Lessinia. Durante quel periodo è reperibile presso le malghe, le latterie e i rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Malcesine, San Zeno di Montagna, Caprino, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno, Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo, Bosco Chiesanuova, Cerro Veronese, Selva di Progno, Roverè Veronese, Badia Calavena, Vestenanova, San Giovanni Ilarione, Roncà. L'area è quella della montagna veronese e collina veronese, appartenenti alle Prealpi venete, comunemente indicate come area del Baldo e della Lessinia (dove esistono due Comunità montane, rispettivamente del Baldo e della Lessinia), in provincia di Verona.



MIELE DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele dei Colli Euganei, miele del parco dei Colli Euganei.



La storia

Conosciuto fin da epoche remote, il miele è stato sempre considerato un prezioso alimento, oggetto di commerci e addirittura di venerazione. I Babilonesi lo ritenevano un prodotto prodigioso per la cura di alcune malattie, mentre gli Arabi lo hanno cantato con versi e canzoni, come simbolo di salute fisica e spirituale. Nella Grecia antica il miele era considerato il cibo degli dei. Nella Roma imperiale non c'era casa che non avesse miele. Lo si adoperava come dolcificante, conservante per la frutta che vi veniva immersa, come dessert aromatizzato coi semi di papavero, oppure come correttivo (insieme col pepe) dei vini meno riusciti.

Il "miele dei Colli Euganei" (miele di acacia, di castagno, millefiori, melata) viene prodotto con metodi tradizionali in un'area che costituisce da sempre un'oasi di primario interesse naturalistico, con particolare riguardo alla situazione floristico-vegetazionale.

Descrizione del prodotto

Il miele è il prodotto del nettare dei fiori che le api bottinano, trasformano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare; si tratta di una sostanza zuccherina dall'odore gradevole e dal gusto più o meno dolce. È composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali. Si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo. Il miele viene classificato in base alle principali fonti nettarifere utilizzate dalle api e anche nell'area del parco di Colli Euganei, caratterizzata da una notevole varietà vegetale, si possono avere diverse tipologie di mieli. Il miele di acacia è limpido, di colore chiaro, profumo tenue, sapore dolce e delicato. Il miele di castagno è di colore ambrato con tonalità rossastre, ha un profumo caratteristico, sapore leggermente amarognolo. Il miele millefiori ha colore e gusto diverso a seconda della zona di produzione ed è prodotto da nettare di numerose e differenti tipologie floreali. Altri tipi di mieli tra cui quelli di tarassaco, di tiglio, di girasole e di frutteto.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali (manna) o dalle escrezioni di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal loro condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api; ha colore scuro, profumo forte e sapore poco dolce.

Processo di produzione

Il miele è un prodotto naturale che viene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata ad opera delle api. Dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele, cui seguono la decantazione e filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

È consigliato conservare il miele ad una temperatura inferiore ai 20 °C.

Usi

Il miele è particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia, infatti a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciature e ferite e attenua le irritazioni della gola. È molto impiegato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele dei Colli Euganei" è facilmente reperibile, durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori al dettaglio della zona di produzione e durante le manifestazioni che si svolgono nel territorio del Parco dei Colli per promuovere i prodotti locali.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Baone, Cinto Euganeo, Este, Lozzo Atestino, Vo' Euganeo, Teolo, Cervarese S. Croce, Montegrotto, Abano Terme, Rovolon, Torreglia, Battaglia Terme, Arquà Petrarca, Galzignano Terme e Monselice, dell'area parco dei Colli Euganei in provincia di Padova.



MIELE DEL DELTA DEL PO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Delta del Po, miele polesano.



La storia

Il "miele del delta del Po" è stato prodotto nella zona sin dai tempi dell'antica Roma. Esistono fonti storiche che ne attestano la produzione nel territorio fin dall'epoca di Plinio il Vecchio. Questi infatti scrive: "gli apicoltori si muovevano per mesi lungo il corso del Po per sfruttare gli ambienti delle sponde del fiume lussureggianti di piante, fiori e radure." Sembra che il toponimo Melara, comune dell'alto Polesine, derivi da "*Mellaria a melle colendo*", una frase di Plinio il Giovane che significa: luogo dove si raccoglie il miele.

Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che deriva dal nettare raccolto dalle api su diversi fiori che esse bottinano. Il nettare viene poi elaborato dalle api stesse, concentrato ed arricchito con particolari enzimi e fermenti che contribuiscono a dare al prodotto le sue caratteristiche organolettiche e salutari. Il miele si matura nei favi dell'alveare protetti dalle api con un sottile velo di cera (opercolo). Si presenta con consistenza semiliquida e vischiosa e colorazioni diverse a seconda dei fiori da cui proviene.
Le tipologie di miele prodotto in Polesine sono prevalentemente di acacia e millefiori ma nel delta del Po si raccoglie anche una buona quantità di miele di erba medica, tiglio e melone.

Processo di produzione

Dopo aver prelevato i favi dall'alveare, questi vengono portati nella sala di smielatura e disopercolati (viene cioè tolto l'opercolo di cera prodotto dalle api a protezione del favo stesso); vengono quindi inseriti nello smielatore che girando, grazie all'effetto della forza centrifuga, favorisce la fuoriuscita del miele liquido. Il prodotto estratto viene filtrato per liberarlo dai corpi estranei (es.: pezzi di cera) ed immagazzinato, per circa 15 giorni, in appositi contenitori d'acciaio detti maturatori. Trascorso questo periodo il miele è pronto per essere confezionato in vasetti di vetro, secondo quanto previsto dalle norme igienico-sanitarie.
La conservazione del miele, fino al massimo di due anni, per evitare il processo di invecchiamento e la conseguente perdita delle proprietà e caratteristiche, avviene in locali asciutti e al riparo dalla luce.

Usi

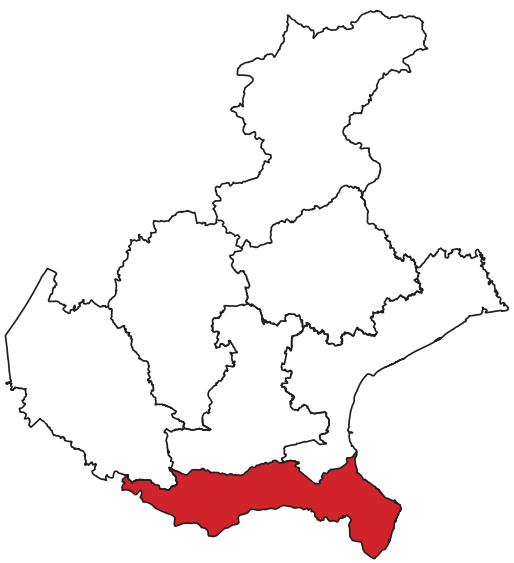
Il miele è un prodotto facilmente assimilabile dall'organismo, poiché predigerito dalle api che lo integrano di enzimi vivi, è composto in gran parte da zuccheri semplici e da altre sostanze utili come le vitamine e i sali minerali. È ampiamente utilizzato nell'alimentazione e in cucina per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele del Delta del Po" è facilmente reperibile presso i numerosi produttori e rivenditori in tutto il territorio provinciale.

Territorio interessato alla produzione

La zona di produzione comprende tutto il territorio polesano, in provincia di Rovigo.



MIELE DEL GRAPPA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Grappa.



La storia

Nella zona del Grappa, ricca di specie floreali, la produzione di miele ha avuto un notevole sviluppo e, soprattutto nell'ultimo secolo, ha assunto dimensioni notevoli e produzioni di qualità elevate, apprezzate per le particolari caratteristiche organolettiche che il prodotto riesce a manifestare.

Storicamente, questo è un territorio ideale per l'apicoltura, soprattutto perché è possibile valorizzare il così detto "nomadismo interno", intendendo con ciò la possibilità di spostare gli alveari da 200 metri sul livello del mare, fino ai 1780 m del Monte Grappa. Tutto questo favorisce maggiore forza e sviluppo delle colonie d'api ed una qualità e quantità indiscussa di produzione.

Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che proviene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata, raccolto ed elaborato dalle api che, poi, lo immagazzinano nei favi dell'alveare protetti con un sottile velo di cera.

Il "miele del Grappa" proviene da una grande varietà di specie botaniche che presentano una fioritura scalare tipica della zona che va da un'altitudine di 100 m fino ai 1700 m dell'alta montagna. Grazie alla possibilità di trasferire gli alveari ad altitudini diverse, i mieli che ne risultano presentano delle caratteristiche di tipicità nel colore, nell'aroma e nel gusto.

Le produzioni tipiche della zona sono il miele di "acacia" quello di "castagno", il miele "multiflora di collina" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine media dai 200 ai 800 m) e il miele "alta montagna" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine superiore ai 1000 m).

Processo di produzione

Il miele viene prodotto naturalmente dalle api e necessita di pochi trattamenti da parte dell'uomo. Il "miele del Grappa" deve provenire da api il cui allevamento avviene esclusivamente all'interno del territorio, per mantenere la tipicità della produzione e nello stesso tempo facilitare il piano dei controlli. Dopo la raccolta dei favi dagli alveari, si procede alla disopercolatura degli stessi, viene cioè tolto lo strato di cera (opercolo) che le api mettono a protezione dei favi; sono sottoposti a centrifugazione per mezzo di un apposito macchinario che, facendoli roteare, favorisce la fuoriuscita del prodotto. Terminata questa operazione il miele viene filtrato, per togliere eventuali impurità, e quindi posto in confezioni di vetro.

Usi

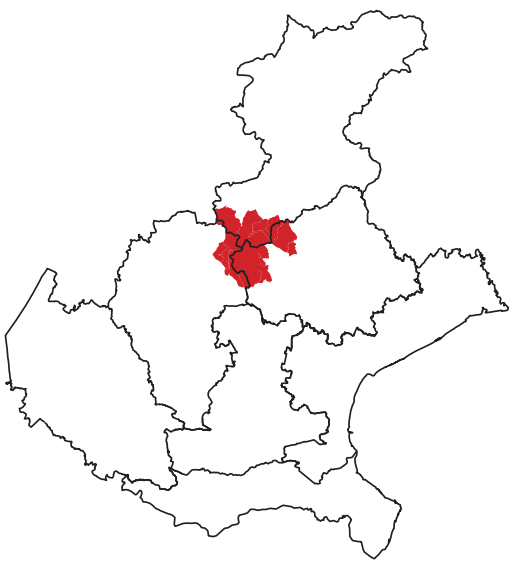
Apprezzato per la facilità di assimilazione e per il gusto molto gradevole, il miele contiene sostanze molto utili all'organismo, come zuccheri, vitamine e sali minerali. Viene ampiamente usato in cucina e nell'industria dolciaria.

Reperibilità

Il "miele del Grappa" viene prodotto in tutto il territorio del Grappa; è facilmente reperibile durante tutto l'anno in tutta la zona, presso produttori e rivenditori e durante le numerose manifestazioni specializzate nei prodotti di nicchia e biologici.

Territorio interessato alla produzione

La Comunità Montana del Grappa che si identifica nei comuni di: Asolo, Borso, Castelcucco, Cavaso, Possano, Segusino, S. Zenone, Valdobbiadene, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa e Vidor, in provincia di Treviso; Cismon, Mussolente, Pove, S. Nazario, Romano e Solagna, in provincia di Vicenza; Alano, Arsiè, Quero, Seren del Grappa e Vas, in provincia di Belluno.



MIELE DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Montello.



La storia

L'uomo ha iniziato ad adoperare il miele già dalla preistoria, intuendone l'alto valore alimentare e le sue proprietà. In Italia l'apicoltura è ben radicata e si stimano in novantacinquemila gli apicoltori attivi. Nel Veneto essi sono circa cinquemila, collocando la regione nelle prime posizioni nazionali.

Durante l'Ottocento la produzione di miele era, principalmente, una componente dell'attività familiare, anche se esistevano limitate produzioni per l'artigianato dolciario. Solo dopo la Seconda guerra mondiale l'apicoltura sul Montello s'avvia a diventare una vera e propria attività produttiva e commerciale, indirizzata inizialmente per l'impollinazione dei fruttiferi e successivamente per la produzione di miele di varie qualità, tra cui quelle di castagno, robinia e di millefiori nel periodo primaverile ed estivo, oltre che da melata.

Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto alimentare composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali e si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali o dalla escrezione di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api.

A seconda della provenienza del nettare e della stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi.

Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore e aroma speciale. Il miele di castagno presenta un gusto marcato con retrogusto piacevolmente amaro.

Processo di produzione

Il miele è un prodotto che le api producono naturalmente trasformando il nettare dei fiori o della melata, formata dai succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi. La sua produzione richiede pochi passaggi: dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele; segue la filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

Usi

Il miele è composto soprattutto da glucosio e fruttosio, che sono zuccheri semplici facilmente assimilabili dall'organismo. È particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia in quanto, a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Ha proprietà curative e terapeutiche e viene spesso utilizzato, facendolo sciogliere in latte caldo, per alleviare le irritazioni alla gola. La sua destinazione d'uso principale è in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele del Montello" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori della zona.

Territorio interessato alla produzione

I comuni del Montello: Nervesa della Battaglia, Giavera del Montello, Volpago, Crocetta del Montello e Montebelluna, in provincia di Treviso.



MIELE DELLA COLLINA E PIANURA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della collina e pianura veronese.



La storia

L'apicoltura nel veronese ha origini relativamente recenti, ma ha avuto un notevole sviluppo nell'ultimo secolo, tanto da porre Verona ai primi posti nelle graduatorie nazionali per quantità annua di miele prodotto.

Nel 1930 si tenne a Verona una conferenza su "Apicoltura e Agricoltura", durante la quale il relatore prof. E. Perucci riportava questi dati: "Misi in evidenza che nel veronese, così ricco di frutteti, richiedeva una maggiore diffusione degli alveari apistici, limitati in quell'epoca (1930) a circa 5000 alveari…".

A dimostrazione dell'interesse che andava via via assumendo l'apicoltura, nel 1947 il prof. Ghigi scriveva: "gli apicoltori non si stanchino di proclamare che il prodotto del miele e della cera, che le api forniscono loro, è poca cosa di fronte al dono della frutta e delle sementi da prato che le api forniscono agli agricoltori".

Nel 1988 Severino Fraccaroli e Mario Bettini scrivevano: "L'apicoltura interagisce come fattore economico sulle produzioni animali e vegetali veronesi… L'apicoltura è esercitata da agricoltori, spesso frutticoltori, da amatori… dotati di parecchie centinaia di arnie".

Descrizione del prodotto

Il "miele della collina e pianura veronese" si presenta semi liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo ed è caratterizzato da un colore biondo intenso, da un sapore dolce, gradevole e dal profumo delicato e persistente. La provenienza è costituita dal polline di diverse piante erbacee, arbustive ed arboree.

Processo di produzione

Il miele si ottiene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata (i succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi) ad opera delle api. L'estrazione del miele viene effettuata con gli "smielatori", centrifughe che lo fanno colare dai favi dopo che questi vengono prelevati dall'alveare e disopercolati. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, il miele viene posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico.

Usi

Composto in gran parte da zuccheri semplici prontamente assimilabili, il miele contiene tantissime sostanze utilissime per la salute. È molto indicato nella dieta dei bambini perché favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciature e ferite e attenua le irritazioni della gola. Molto utilizzato in cucina e in particolar modo nella pasticceria, per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

In tutto il territorio della provincia di Verona è reperibile durante tutto l'anno presso produttori e dettaglianti.

Territorio interessato alla produzione

Aree delle colline e della pianura di Verona soprattutto quelle interessate da coltivazioni frutticole.



MIELE DELLA MONTAGNA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della montagna veronese.



La storia

Il miele è stato il primo dolcificante naturale per l'uomo, presente in tutte le civiltà. Durante l'ottocento nell'area montana veronese la produzione di miele trovava collocazione nell'autoconsumo familiare.

L'apicoltura veronese è strettamente connessa con la vocazione frutticola dell'area, con il certosino lavoro di impollinazione da parte delle api e all'incremento produttivo della cerasicoltura. Nel 1964 il dr. G. Bargioni affermava durante il 1° Convegno Nazionale del Ciliegio "L'apicoltura sta diventando più utile al frutticoltore che non al produttore di miele…. A nulla varrebbe l'adozione di adatti impollinatori se venisse a mancare, o fosse comunque scarsa, la presenza d'insetti pronubi …". A considerare con maggior incisività la produzione del miele anche in vista d'un miglioramento qualitativo fu E. Perucci in "Le api fanno anche il miele" in Atti dell'Accademia di Scienze e Lettere di Verona 1960-1961. Nel 1976 sorgeva a Verona l'Associazione Provinciale apicoltori che ha sviluppato un validissimo supporto per il miglioramento della professionalità dell'apicoltore di montagna. Da più di vent'anni a Boscochiesanuova, nel cuore della Lessinia, è stata istituita un'importante manifestazione per qualificare il "miele della montagna veronese", che unitamente a quella di Lazise (1984) imprime un notevole impulso al settore.

Descrizione del prodotto

Miele è ottenuto esclusivamente dalla elaborazione, da parte delle api, del nettare dei fiori. A seconda della provenienza del nettare, stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate, il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi. Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore ed aroma speciale. Il miele di castagno presenta un marcato retrogusto piacevolmente amaro.

Per il "miele della montagna veronese" concorre il particolare ambiente montano che fornisce gli aromi di prato, di bosco, d'acacia, di castagna, di conifere, di quercia, di faggio.

Processo di produzione

Il miele viene prodotto dalle api e s'ottiene per colamento naturale dai favi o per estrazione mediante "smielatori", una sorta di centrifughe. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico, in cui viene conservato e avviato alla vendita.

Usi

Il miele è una sostanza facilmente assimilabile dall'organismo umano; molto usato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

Reperibilità

Il "miele della montagna veronese" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio di pertinenza delle comunità Montane della Lessinia e del monte Baldo, provincia di Verona.



MIELE DI BARENA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele di barena.



La storia

La produzione del "miele di barena", nella gronda lagunare veneziana, risale già alla fine dell'800 ed i primi documentati che attestano tale produzione si hanno agli inizi del '900; una foto presente sulla rivista "L'apicoltore moderno" del 1938, spedita da un apicoltore del luogo, mostra lo spostamento delle arnie a causa dell'allagamento delle barene.

Descrizione del prodotto

Il "miele di barena" deriva dal nettare della pianta *Limonium vulgare*, famiglia Plumbaginaceae, caratteristica nelle barene lagunari; si presenta di consistenza media e colore giallognolo, opaco. Viene commercializzato in vasetti di vetro, normalmente da 1 kg, chiusi con tappi ermetici che soddisfano i requisiti di legge.

Processo di produzione

Il "miele di barena" è tipico dei Comuni della gronda lagunare dove sono presenti le barene, cioè le terre emerse a ridosso e all'interno della laguna, che confinano con l'acqua salmastra. Il genere di fiore da cui deriva il miele è *Limonium* specie *vulgare*, chiamato in gergo "fiorella di barena", che fiorisce tra fine giugno-primi di luglio e la metà di settembre. Il continuo degrado delle barene, dovuto sia al moto ondoso che agli scarsi interventi di salvaguardia e manutenzione, rende sempre più rare le zone in cui le caratteristiche piante di *Limonium* si sviluppano, limitando dunque la possibilità di produrre questo particolare miele. Il processo di produzione prevede che gli alveari siano stanziali nelle zone di barena o, più spesso, siano portati sul luogo dagli apicoltori verso la metà di luglio. In quei terreni non crescono piante diverse dal *Limonium*, pertanto le api visitano solamente quelle, nel periodo di massima fioritura. Una volta raccolto il nettare, le api lo elaborano mediante enzimi particolari e producono il miele che raccolgono nei favi. Quando il miele è maturo e le cellette piene, queste vengono chiuse, dalle api stesse, con uno strato di cera chiamato opercolo. Compito degli apicoltori a questo punto è estrarre i telaini dall'alveare e procedere alla smielatura in sede aziendale. Tolto l'opercolo da tutte le celle, il telaio viene messo nello smielatore e per forza centrifuga si estrae il miele. Successivamente il prodotto viene filtrato, lasciato a riposo per 30-40 giorni, infine posto in vasi di vetro senza subire alcun trattamento.

Usi

Il "miele di barena" ha proprietà energetiche ed è ricco di sostanze minerali oltre che di altre sostanze attive ed enzimi; balsamico, ottimo per le vie respiratorie, viene impiegato anche come dolcificante.

Reperibilità

È prevalente la vendita diretta in sede aziendale. Le produzioni annue sono aleatorie in quanto risentono fortemente delle condizioni climatiche prima e durante la fioritura della "fiorella di barena".

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Campagna Lupia, Mira, Chioggia, Venezia, Cavallino-Treporti, Jesolo, in provincia di Venezia.



MIELI DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mieli dell'Altopiano di Asiago.



La storia

L'apicoltura è un'attività ancora molto diffusa nel Veneto, una tra le regioni italiane maggiori produttrici di miele. Nell'Altopiano di Asiago, dove sono presenti numerosissime specie floreali, questa attività è presente da secoli nel sistema economico locale. Uno dei primi documenti ufficiali è un riconoscimento rilasciato all'apicoltura Guoli Giacomo in seguito alla partecipazione ad una mostra di prodotti locali svoltasi ad Asiago, recante la data 14 agosto 1927.

Descrizione del prodotto

Sull'altopiano di Asiago si producono principalmente tre tipi di mieli, differenti per caratteristiche organolettiche poiché derivanti da nettari di diverse varietà di fiori.

Il "miele di tarassaco" è la prima dominante fioritura che si presta alla raccolta di nettare da parte delle api. Ha profumo intenso e colore giallo-oro come il fiore da cui proviene; cristallizza facilmente e si caratterizza per il particolare gusto dolce-amarognolo.

Successivamente si produce il "miele di millefiori", ricavato dagli innumerevoli fiorellini di specie diverse presenti nei prati; è un miele delicato, dal gusto rotondo e dal colore ambrato. È molto pregiato perché contraddistinto da un particolare sapore, dipendente dal tipo di fioritura dell'Altopiano di Asiago, e da una produzione limitata.

Il "miele di alta montagna" è più scuro, contenendo anche una percentuale di melata di abete, più intenso di sapore ed è l'ultima produzione stagionale sull'altopiano. Anche questo è un miele molto pregiato.

Processo di produzione

Gli alveari vengono portati, secondo l'apicoltura cosiddetta nomade, in zone abbastanza periferiche (di modo che non vi possano essere contaminazioni, l'ape è molto sensibile all'inquinamento) per il miele di tarassaco intorno al 10 maggio e per il millefiori durante i primi di giugno. Terminato il periodo di fioritura del tarassaco e dopo il taglio del fieno per il millefiori, si procede alla smielatura. Essendo un prodotto naturale, non servono molti passaggi per arrivare al prodotto finito. Tagliati gli opercoli che chiudono i favi, con una particolare lama adeguatamente riscaldata tramite immersione in acqua calda, questi vengono introdotti nello smielatore, una centrifuga in acciaio che ruotando consente al prodotto di uscire. Il miele viene quindi filtrato (anche più volte) per togliere i residui di cera con un filtro a rete. Poi, all'interno di contenitori di acciaio, si lascia decantare e, trascorsi 4-5 giorni, viene tolta la schiuma che si forma in superficie. Quindi viene invasettato manualmente in vasetti di vetro trasparente. È consigliato il consumo entro 2-3 anni.

Usi

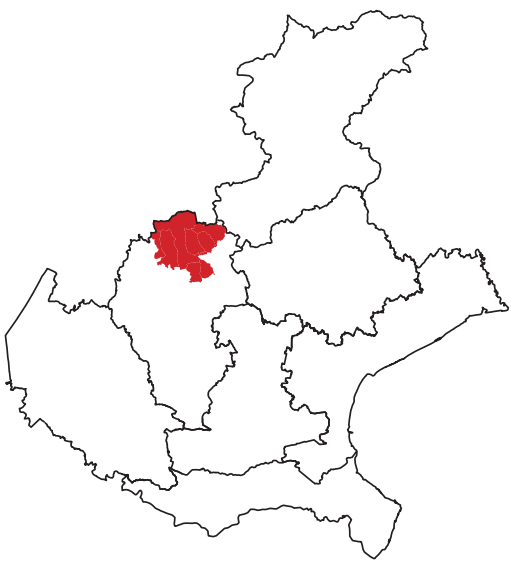
Ottimo come dolcificante viene ampiamente utilizzato per la produzione di dolci. Molto apprezzato per il suo gusto e l'aroma piacevole, il miele è un alimento facilmente digeribile.

Reperibilità

Il "miele dell'Altopiano di Asiago" è facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori in tutto il territorio dei Sette Comuni.

Territorio interessato alla produzione

Altopiano di Asiago, provincia di Vicenza.



RICOTTA AFFUMICATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata, puina sfumegada, poina fumada.



La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. La tecnica di affumicatura era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione. Testimonianze della sua "tradizionalità" sono reperibili in alcuni testi fra i quali: "Civiltà agricola agordina" di Rossi Giovanni Battista, Appunti etnografico - linguistici, Nuovi sentieri Editore, Belluno 1982 e il Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino, Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali - serie dizionari n. 5 - G. B. Rossi, 1992.

Descrizione del prodotto

La ricotta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari. Assume grazie all'affumicatura, con fumo ottenuto da legna di resinose, un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso e aromatico, il profumo è caratteristico e gradevole.

Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si ottiene dopo aver messo a sgocciolare nelle fascere la cagliata; il siero rimasto viene ulteriormente riscaldato ad una temperatura di circa 80 °C fino al raggiungimento di questo particolare formaggio. Per ottenere il prodotto affumicato, la ricotta fresca viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari per alcuni giorni e successivamente conservata in locali freschi e asciutti. I materiali utilizzati sono quelli comuni per l'ottenimento di un normale formaggio. In più è utilizzata della legna di resinose per l'affumicatura.

Usi

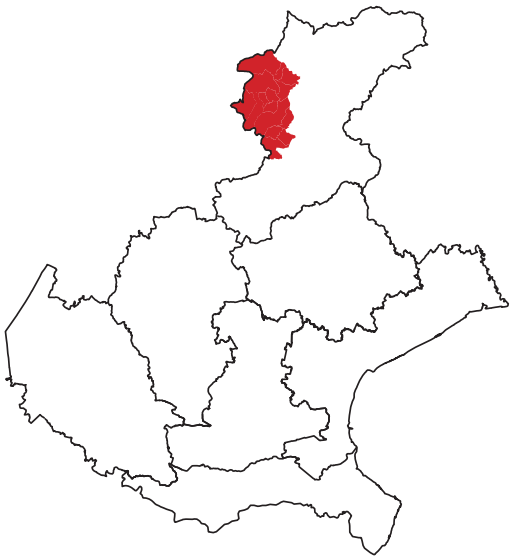
La "ricotta affumicata" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

L'Agordino in particolare i comuni di Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Rocca Pietore, Sella di Cadore, Alleghe, S. Tomaso Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, Agordo, Taibon Agordino, La Valle Agordina, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, Gosaldo e nell'intero territorio della provincia di Belluno.



RICOTTA AFFUMICATA DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata della Val Leogra, ricotta "infumentà" delle malghe della Val Leogra.



La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. Dall'Agordino all'Altopiano del Cansiglio, al Grappa, le diverse tecniche di affumicatura, con essenze di ginepro o con fieno ed erbe aromatiche e l'odore penetrante di fumo misto a quello del latte, riportano al profumo intenso dei boschi e dei pascoli. La tecnica di affumicatura inoltre era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione.
Nella zona della Val Leogra la ricotta viene tradizionalmente affumicata usando bacche di ginepro, che conferiscono al prodotto un sapore inconfondibile.

Descrizione del prodotto

La "ricotta affumicata della Val Leogra", consistente e compatta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, assume grazie all'affumicatura un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso, aromatico e leggermente salato, il profumo è caratteristico e gradevole.

Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si porta il siero rimasto dalla lavorazione del formaggio, a 60 °C. Si aggiunge il solfato di magnesio e si porta a 80 °C; sale così in superficie la ricotta che viene raccolta con la schiumarola e posta in sacchetti di canapa. Il siero viene scolato nei sacchetti appesi al tavolo apposito ("cavra") e le piccole forme vengono collocate per alcuni giorni su un graticcio sopra il camino (cappa del camino) per asciugarsi e per affumicarsi con fumo liberato da legna di ginepro, che conferisce alla ricotta un aroma particolare. Viene conservata in locali freschi e asciutti.

Usi

La "ricotta affumicata della Val Leogra" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



RICOTTA DA SACHETO DELLA VAL LEOGRA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta da sacheto della Val Leogra, puina, ricotta, ricotta da sacheto.



La storia

La ricotta è uno dei prodotti tipici legato alla produzione casearia. Nella zona della Val Leogra, la particolarità di questo alimento, è legata all'utilizzo, per produrla, di sacchetti di canapa per far scolare il liquido di risulta. Un tempo l'acidificazione del siero avveniva mettendo nel siero della farina gialla e a volte un po' di aceto e delle erbe aromatiche, il sacchetto veniva appeso alla "cavra par la puina", cioè un tavolo provvisto di un reticolo.

Descrizione del prodotto

La "ricotta da sacheto della Val Leogra" è una ricotta molto compatta, con grana sottile, dal sapore salato, profumo delicato, colore bianco tendente al grigio.

Processo di produzione

La ricotta è il prodotto che si ottiene dal riscaldamento e l'acidificazione, con siero acido ("agra") o con altri acidi, del siero di risulta dopo l'estrazione della cagliata per la produzione del formaggio. Per produrre la "ricotta da sacheto della Val Leogra", infatti, si riscalda il siero restante nella "caliera" (caldaia) dalla lavorazione del formaggio, fino a più di 60 °C e si versa il "sale canale" (solfato di magnesio). A circa 80 °C, prima della bollitura, in superficie affiora una specie di panna leggermente granulosa e bianca che viene scremata con la "spanarola" (grossa mestola piatta). Questa viene versata in sacchettini di canapa dopo averla salata, e qui essa si rassoda poiché perde tutto il liquido. Può essere consumata fresca dopo due giorni, va conservata in luogo fresco.

Usi

La "ricotta da sacheto della Val Leogra" può essere utilizzata consumata direttamente o come ingrediente di salse o ripieni e, se unita allo zucchero, anche per la preparazione di dolci e dessert.

Reperibilità

Nella zona di produzione questo prodotto è reperibile presso alcuni produttori, anche se l'uso di sacchetti di canapa per la produzione si sta perdendo.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



RICOTTA FIORETA DELLE VALLATE VICENTINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta fioreta delle vallate vicentine, fioreta.



La storia

La ricotta è uno dei prodotti tradizionali legati alla lavorazione del latte. Nella zona della val Leogra si produce una particolare ricotta chiamata "fioreta", liquida e da consumare subito. È chiamata così perché prodotta con i primi "fiori" che si addensano col riscaldamento del siero dopo la produzione di formaggio. Da alcuni anni a settembre si tiene a Recoaro Terme (VI), la "Festa dei gnocchi con fioreta".

Descrizione del prodotto

La "ricotta fioreta delle vallate vicentine" è un particolare tipo di ricotta, semiliquida e fresca, che può essere bevuta e ha un sapore neutro ma gradevole.

Processo di produzione

"Ottenuto il formaggio, si scaldano nuovamente a più di 60 °C gli scòri (il siero) mettendo del "sale canàle" (solfato di magnesio) o della "agra" (siero molto acido perché invecchiato). Prima della bollitura si condensa in superficie la "puìna" (ricotta), una panna leggermente granulosa e bianca che viene scremata con la spanaròla." (cfr. Civiltà rurale di una valle veneta: la Val Leogra, Accademia Olimpica di Vicenza).
La prima ricotta che viene prodotta produce la "fioreta", che è liquida e viene consumata fresca, senza venire sgocciolata.

Usi

La "ricotta fioreta delle vallate vicentine" può risultare lassativa, si consuma fresca o come elemento principale del piatto tipico "gnocchi con la fioreta".

Reperibilità

Prodotta soprattutto per l'autoconsumo, è comunque reperibile nella zona direttamente presso i caseifici, i rivenditori e alcuni ristoranti che propongono piatti di tradizione locale.

Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



RICOTTA PECORINA DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina dei Berici, ricotta, puìna.



La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva anche la relativa ricotta. Nel basso vicentino un sistema per conservare per qualche tempo le ricotte era quello di metterle nel siero ottenuto dalla cottura del formaggio aggiungendovi sale, aceto e latte fresco. Ancora oggi la tradizione di confezionare questo prodotto viene portata avanti da alcuni allevatori e produttori.

Descrizione del prodotto

La ricotta pecorina viene prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. Si presenta con una pasta di colore bianchissimo, con struttura fondente quasi lattiginosa che tuttavia non dà latte. Risulta dolce e particolarmente leggera e può durare 5-6 giorni se conservata correttamente.

Processo di produzione

Il siero (detto anche scolo) viene corretto inizialmente con una quantità di sale variabile e successivamente, viene riscaldato nella calièra (caldaia) ad una temperatura variabile tra gli 80 e i 90 °C (elevata se si vogliono impedire contaminazioni); un tempo nelle famiglie si cercava di mantenere il siero "a fior di battitura" bagnando i bordi con dell'acqua fredda. Quindi avviene l'affioramento in superficie di grani molto fini e bianchi, la "puìna". Per favore il processo, ed in particolare la coagulazione in fiocchi, si può aggiungere il sale amaro. Si raccoglie la ricotta con un particolare colabrodo, molto lentamente e delicatamente per non romperla. La resa del siero di pecora è pari al 7-9%, rispetto al siero vaccino che raggiunge solo il 2-3%. Terminato lo scolo, si mette in stampini di piccole dimensioni (generalmente di 300 g) oppure in sacchettini di tela sottile, affinché la ricotta possa ancora scolare, rivoltandoli; il prodotto è pronto nel giro di poche ore.

Usi

La "ricotta pecorina dei Berici", povera di grassi e ricca di proteine è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico. Si accompagna tradizionalmente ad un contorno di erbe di campo cotte.

Reperibilità

Nella zona di produzione si può reperire presso i caseifici e alcune rivendite alimentari.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



RICOTTA PECORINA STUFATA DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina stufata dei Berici, ricotta stufata di pecora dei Berici, puìna stufà, ricotta essiccata.



La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva la relativa ricotta, anche quella stufata. Non esistevano i frigoriferi, la ricotta durava poco e cuocerla consentiva di conservarla. La penuria di cibo e la modesta dimensione della produzione, d'altronde, dettavano l'esigenza di dilazionare il consumo dei viveri ed il procedimento in questione lo consentiva. Ancora oggi il tradizionale metodo di essicazione, portato avanti da alcuni allevatori e produttori per ottenere la "ricotta pecorina stufata dei Berici", consente di mantenere il prodotto più a lungo rispetto ai normali tempi di conservazione e di avere un alimento con un gusto particolare, che si adatta a diversi usi.

Descrizione del prodotto

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" deriva dal processo di cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, della ricotta pecorina prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. La ricotta stufata presenta esternamente una pellicola bruna, più o meno scura a seconda del tempo di essiccazione, mentre all'interno mantiene un colorito bianco, e al palato risulta dolce, con un leggero retrogusto amarognolo.

Processo di produzione

Nella variante stufata prevede che, al termine della produzione della tradizionale ricotta pecorina posta a scolare in stampini di piccole dimensioni (di circa 300 g), la forma venga sottoposta a cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, che ne consente la conservazione molto a lungo e ne aumenta la fragranza ed il profumo. Si pongono le forme di ricotta vicino ad una fonte di calore, che elimina l'eccesso di umidità e favorisce la formazione di una pellicola bruna, per un tempo che varia a seconda del grado di essiccazione desiderato. Un tempo questo processo avveniva nei dei forni delle case contadine, solitamente alimentati a legna; oggigiorno invece in forni elettrici. La "ricotta pecorina stufata dei Berici " deve essere conservata in luogo fresco e umido.

Usi

La ricotta stufata viene usata come formaggio, saporito ma leggero, da grattugiare in molte ricette tipiche, ma può essere anche mangiata intera.

Reperibilità

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" è prodotta soprattutto per l'autoconsumo familiare ma si può reperire, con una certa difficoltà, presso i caseifici e alcune rivendite alimentari nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



RICOTTA SCHOTTE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta Schotte - Schotte Kneidilam (tipo a), Gelelchtschotte - Saumschotte (tipo b).



La storia

L'affumicatura è uno dei metodi più antichi e naturali per ottenere una prolungata conservazione dei prodotti. Data la sua facilità di realizzazione e la notevole quantità di materia da ardere presente in montagna, è una usanza tipica delle zone montane di tutta la nostra regione. Nella zona di Sappada questa tradizione continua ancora oggi, ma si è evoluta, perfezionata e differenziata col creare due tipologie di conservazione: una classica tramite affumicatura e una sotto vuoto, che consente di ottenere un prodotto conservabile più a lungo ma senza presentare il gusto tipico, leggermente amarognolo, che caratterizza la ricotta affumicata. È interessante notare che il nome in dialetto significa ricotta acida.

Descrizione del prodotto

Questa ricotta, prodotta con siero di latte vaccino, sale ed erbe officinali, si presenta con forme di due tipi: cilindrica (a forma di caciotta), oppure a forma di pera. Inoltre può essere affumicata o trovarsi in commercio fresca ma sottovuoto. A seconda delle tipologie si presenta con colorito esterno differente (brunito per quella affumicata, bianco per l'altro tipo) e con sapori più o meno intensi e aromatizzati.

Processo di produzione

Questa ricotta è una cagliata a coagulazione lattica, cotta ad alta temperatura (> 80 °C), utilizzando il siero del latte di risulta dalla produzione del formaggio riscaldato fino a coagulazione. Si distinguono due tipi:

tipo a) la ricotta viene estratta con una schiumarola e messa a scolare in appositi teli. Una volta che lo spurgo è concluso, si mette in stampi cilindrici (caciotta) o viene lasciata la forma a pera che assume restando all'interno dei sacchetti stessi. A questo punto subisce un processo di leggera affumicatura e stagionatura che avviene in apposite stanze;

tipo b) in alternativa il siero del latte coagulato, riscaldato a circa 60 °C, viene spurgato inserendolo in un'apposita pressa; segue la salatura, la speziatura, l'aromatizzazione con dragoncello e la conservazione in assenza di ossigeno (in vasi di terracotta, pentole in acciaio o in vasi di vetro).

Usi

A seconda del tipo di prodotto, può essere usata per la produzione di salse, come ingrediente di ripieni o come alimento semplice e leggero da accompagnare con verdure di stagione.

Reperibilità

A Sappada il prodotto è reperibile presso la locale latteria durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Sappada, in provincia di Belluno.

