



Si fa presto a dire ricotta!

La ricotta rappresenta un mondo variegato e in parte poco conosciuto, in realtà ricco di molteplici sfaccettature. Un latticino pieno di gusto e molto versatile a tavola e negli abbinamenti

di **BEPPE CASOLO**

Vi siete mai chiesti perché, nel dialetto napoletano viene apostrofato come “ricottaro”, una persona che non vuole fare sacrifici e che vuole ottenere benefici senza troppi sforzi? È un’espressione offensiva, riferita addirittura ai “protettori”, a coloro che sfruttano la prostituzione, traendo il proprio beneficio a spese altrui. Il termine deriva da colui che produce la ricotta, latticino che viene ottenuto dal siero, il sottoprodotto della lavorazione del latte per l’ottenimento del formaggio. La produzione di questo latticino non necessita di investimenti particolari, sia a livello di materia prima, che di procedimenti elaborati, ma consente però di ottenere grandi soddisfazioni. Nella realtà, per produrre ricotta di qualità, non basta che sia tale la materia prima utilizzata, ma è necessario prestare una particolare cura e attenzione a tutto il processo, che va gestito controllando opportunamente ogni parametro tecnologico.

UN PO' DI CHIAREZZA

Innanzitutto in Italia la ricotta non può essere definita formaggio perché non è il frutto della coagulazione della caseina, ma, diversamente, viene prodotta attraverso la coagulazione delle proteine del siero del latte. Possiamo quindi vedere la ricotta come un sottoprodotto, infatti il siero è la parte liquida del

latte che si separa durante la caseificazione. Ha un colore variabile, con tonalità verde giallognolo, che dipende anche dalla razza dell’animale munto. È ricca di proteine (ma non caseina), contiene lattosio, vitamine (B6 e B12, C), Calcio, Potassio, pochissimi grassi, oltre all’acqua e poco altro.

L’ottenimento della ricotta avviene attraverso un riscaldamento, da cui il nome “ri-cotta” cioè “cotta due volte”. Tecnicamente si tratta del risultato di una coagulazione acido-termica che provoca l’agglomerazione e la precipitazione delle proteine del siero. È un processo che avviene a un pH di 6-5.8 e a una temperatura che può variare tra i 75 e i 90°C.

Per il latte di pecora e di capra sono sufficienti le temperature più basse, mentre nel caso del latte vaccino e ancor più di bufala, sono necessarie temperature più elevate e, di norma, vengono aggiunti degli acidificanti (acido lattico o acido citrico), o sali di calcio, sodio o magnesio. Come per magia, in poco tempo affiorano dei fiocchi leggeri, che vengono estratti e messi nelle fucelle a sgrondare. I primi fiocchi sono più leggeri e cremosi, mentre i successivi danno origine ad un prodotto maggiormente compatto, più adatto ad alcune preparazioni culinarie, come farce e ripieni vari. Talvolta nella preparazione delle ricotte, oltre al sale viene aggiunta al siero una percentuale di latte o di panna (dal 5 al 15%) per aumentarne la resa e la cremosità.

LE TANTE TIPOLOGIE

Da quanto scritto fin qui la ricotta sembrerebbe poter fornire solamente sensazioni delicate e monotone. Al contrario, invece, il panorama delle tipologie di questo latticino, tipico italiano, è ampissimo e diversificato, in virtù della zona di provenienza, dell’animale dal quale deriva il latte e quindi il siero utilizzato e delle eventuali elaborazioni e affinamenti operati secondo le tradizioni locali.

Il prodotto maggiormente presente sul mercato è la ricotta fresca di latte vaccino, realizzata anche dai grandi caseifici, in modo ampiamente meccanizzato, talvolta con aggiunte di latte o panna.

La ricotta fresca di capra si contraddistingue per la finezza e la particolare aromaticità derivante dagli acidi grassi presenti, che originano dai finissimi globuli di grasso, sfuggiti dal reticolo caseinico durante la caseificazione per le ridottissime dimensioni, finendo nel siero e poi nella ricotta. Anche la ricotta di pecora, si avvale di questa peculiarità: anch’essa è profumata e soffice, anche senza alcuna ulteriore aggiunta.

Tra le ricotte di latte ovino, una è stata riconosciuta come DOP: la Ricotta Romana, che per disciplinare può avere un’aggiunta di latte fino al 15% del siero utilizzato. Si tratta di una ricotta particolarmente morbida e cremosa. L’altra DOP è la Ricotta di Bufala Campana, nella quale, oltre all’eventuale aggiunta di latte, può esserci anche quella di panna fresca di bufala. ♦



Un crescendo di persistenze e armonie

Le ricotte hanno la possibilità di potersi rappresentare in molteplici espressioni sensoriali, rientrano in diverse matrici lattiche e quindi si definiscono con differenze tecnologiche sul piano produttivo e geografico. Consentono, quindi, di privilegiare la variabilità dei vitigni in modo da consolidare un connubio funzionale e raffinato.

Le tipologie che includono la ricotta fresca di latte vaccino accolgono un calice di vino immediato, schietto e croccante, dal corpo delicato eppure in grado di bilanciare le sensazioni morbide con la propria freschezza e con un moderato tenore salino; fondamentale che spicchio e sorso emergano in parallelo e si avvicino tra soavità lattica e aroma floreale; la risultante dell’incontro sarà elegante e piacevole con un vino bianco come il **Valmarina bianco 2021** di Cascina Moroni, prodotto con uve riesling Renano e Italo.

Le tipologie più aromatiche come la ricotta di capra richiedono un compagno di tavola più composito nei profumi e più incisivo nel palato; il giusto accostamento è assicurato da un attraente rosato con note di piccoli frutti, resine ed erbe aromatiche, che si dimostra armonico e saporito: il **Valtènesi Riviera del Garda Classico Rosagreen 2023** da uve gropello di Pasini San Giovanni.

La necessità di ricreare un abbinamento equilibrato e armonico è ancor più necessaria in presenza delle ricotte stagionate o al forno, spesso di derivazione ovina; in primis è la diversa tattilità della consistenza che va compresa ed è così che le note più selvatiche e più tostate vengono nobilitate da un vino bianco tipico come il **San Martino della Battaglia Campolvi 2022** di Cobue. Realizzato con uve tuchi in purezza, preserva frutto e dinamismo, è un calice che detiene tocchi vegetali, frutta bianca e carattere speziato, marca una dosata freschezza unita ad un profilo sapido in grado di esaltare l’equilibrio dei sapori.

Gli abbinamenti in parallelo si ispirano al bacino della DOP Ricotta di Bufala Campana, latticino a maggior dolcezza con relativo contributo di succulenza, dal cui territorio si esprime un vino elegante e persistente di Viticoltori De Conciliis, il **Cilento Fiano Donnaluna 2023**, da uve omonime.

