

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 "puina" (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.

