

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 sacchetti 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.

