



RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Ricotta di Bufala Campana comprende il seguente territorio: Regione Lazio: Provincia di Frosinone (Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca); Provincia di Latina (Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia); Provincia di Roma (Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo). Regione Campania: Provincia di Benevento (Limatola, Dugenta, Amorosi);



Provincia di Caserta; Provincia di Napoli (Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano); Provincia di Salerno. Regione Puglia: provincia di Foggia (Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale) e parte dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis. Regione Molise: provincia di Isernia (Venafro). Le caratteristiche orografiche e pedoclimatiche dei territori sono i principali elementi che hanno favorito la diffusione, già da alcuni secoli, dell'allevamento della bufala in queste aree, finalizzato soprattutto alla produzione di latte per la trasformazione in formaggio e ricotta. La zona geografica, anche dopo le bonifiche delle zone paludose e i cambiamenti politico-amministrativi, ha conservato molte caratteristiche comuni fra cui il mantenimento e lo sviluppo di un forte distretto produttivo costituito da centinaia di allevatori di bufale e caseificatori.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta di Bufala Campana è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, del "primo siero" o "siero dolce" proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di razza Mediterranea Italiana, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua. La ricotta presenta forma tronco piramidale o tronco conica, peso fino a 2.000 g, colore bianco porcellana, assenza di crosta; consistenza morbida, granulosa ma non sabbiosa. Il tenore in grasso sulla sostanza secca è minimo 45%; grasso non inferiore al 12% stq; umidità non superiore al 75%; acido lattico inferiore o uguale a 0,3%; contenuto in sodio inferiore o uguale a 0,3%. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce, l'odore è fragrante di latte e crema.

METODO DI PRODUZIONE Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati e possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali. La lavorazione del "primo siero" (o "siero dolce") prevede il riscaldamento per iniezione diretta di vapore o per scambio indiretto di calore. L'eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia a riscaldamento avviato. Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per

favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l'aggiunta di aliquote variabili di "cizza" (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di Mozzarella di Bufala Campana DOP), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta. Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fucelle, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori. La ricotta posta nelle fucelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata. Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento. Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio. La durata massima della conservabilità (shelf-life) della "Ricotta di Bufala Campana" "fresca" non potrà essere superiore, dalla data di produzione a 7 giorni. Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito "Ricotta di Bufala Campana" "fresca omogeneizzata". È ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di +4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.

CENNI STORICI La tradizione della produzione della Ricotta di Bufala Campana racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l'arrivo del bufalo nel centro-sud d'Italia che risale quantomeno al 1300. Tra X ed XI secolo si sviluppò nelle aree tra Mondragone ed il Volturno il fenomeno dell'impaludamento ed il bufalo trovò un habitat idoneo ed il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel *laudatissimum caseum* del Campo Cedicio, formaggio già citato da Plinio il Vecchio (Plinio, *Naturalis Historia*, XI, 241). Una delle prime

citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella ed a altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa che cita "...*capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte*". (Scappi B., 1570). Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà 1800. Nel 1859 Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia "Del latte e dei suoi derivati", pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la Ricotta di Bufala: "*Munto il latte e versato in tinotta, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta*".



CANNELLONI ALLA PARTENOPEA

Ingredienti per la pasta: 500 g di farina, 4 uova, 40 ml di olio extravergine di oliva, 20 ml di acqua, 1 pizzico di sale, Per il ripieno: 300 g di Ricotta di Bufala Campana DOP, 250 g di mozzarella di bufala campana DOP, 2 uova, 50 g di burro oltre quello per ungere la teglia, 100 g di parmigiano grattugiato, sugo di pomodoro, basilico tritato, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale e pepe. Preparate anche il sugo di pomodoro e tenetelo da parte.

Procedimento: in una ciotola mescolate la ricotta con le uova e metà del grana, regolate di sale e pepe e aggiungete per ultima la mozzarella tagliata a dadini. Su un piano infarinato tirate a sfoglia sottile (circa 1 mm di spessore) la pasta, tagliatela a piccoli rettangoli di circa 10 x 7 cm. Prendete ora una teglia, riempitela a 3/4 di acqua leggermente salata, mettetela sul fuoco e quando l'acqua comincia a bollire, fate bollire i rettangoli di pasta (o i cannelloni già pronti per l'uso) per qualche minuto. Scolateli molto al dente e immergeteli in una ciotola piena di acqua ghiacciata in modo da raffreddarli, e fateli poi asciugare su uno strofinaccio da cucina senza però sovrapporli altrimenti si incollano. Su ciascuno di questi mettete un poco del ripieno e se usate i cannelloni fatti in casa arrotolateli e adagiateli su una piastrina imburata. Cospargeteli di una parte del sugo di pomodoro, in modo che rimangano morbidi, e del restante parmigiano grattugiato. Infornate a 200° C per circa 15 minuti facendo attenzione a non farli essiccare, quindi cospargeteli con la restante salsa e qualche fogliolina di basilico.

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze
Via Gasparri 1 81100 Caserta - IT
Tel. +39 0823.42.47.80 • Fax+39 0823.45.27.82
info@ricottadibufalacampanadop.it