

“ Ricotta d'alpe ”



Territorio di produzione	Tutto il territorio montano della Regione Lombardia
Provenienza	Da pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Val Gabbia, Rosello, F.R. Val Grigna (BS) – Vaia, F.R. Alpe Vaia (BS) – Rosello, F.R. Val Grigna (BS) - Azzaredo-Casù, F.R. Azzaredo-Casù (BG) - Culino e Dosso Cavallo, F.R. Val Gerola (SO).
Tipologia	Il siero residuo della lavorazione del formaggio d'alpe viene riscaldato alla temperatura di 65-70°C e addizionato con latte di vacca e a volte anche di capra (5-6% della massa). A 85-90°C il siero viene acidificato e la ricotta affiorata, si estrae e si pone negli appositi contenitori forati. Salatura a secco. Forma a tronco conico o cilindrica dal diametro di 23 cm, altezza di 30 cm, peso di circa 4 kg, oppure piccole da ca. 300 gr.
Caratteristiche organolettiche	In generale priva di crosta a pasta molle magra, friabile, di colore bianco a bassa intensità aromatica se fresca, a pasta semidura colore avorio decisamente più saporita se stagionata.
Note	Un derivato del latte fresco per pasti leggeri e ricette estive. Interessante la ricotta stagionata nelle casere di fondovalle, che in Valtellina si usa per condire paste fresche. In entrambi i casi si abbina a miele di castagno e a confetture di frutti di bosco. Bene utilizzata per creme erborinate e dolci morbidi. In Val Gabbia una variante caratteristica è la ricotta affumicata ottenuta dalla salatura, affumicatura ed essiccazione nelle vicinanze della cappa dei camini. Presenta una crosta bruna, consistenza dura e sapore deciso. Viene solitamente servita a grattugia con i fagiolini saltati nel burro. In Valtellina quella ottenuta dal siero residuo della lavorazione del Bitto D.O.P. viene denominata “Mascherpa”.

Vini Consigliati

- Fresca - vini bianchi leggeri di buona acidità, moderatamente alcolici
- Stagionata - vini bianchi e vini rossi più strutturati.