

“ Ricotta di Capra ”



Territorio di produzione

Intero territorio regionale.

Provenienza

Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Alpe Legnone, F.R. Val Lesina (SO) -Terz'Alpe, F.R. Corni di Canzo (CO).

Tipologia

Ottenuta dal siero di latte di capra riscaldato a 85°C a volte con aggiunta di latte intero in percentuale del 5-8%. Per la coagulazione al posto del caglio si utilizza l'acido lattico o citrico. Una volta formatasi, la ricotta raccolta negli appositi contenitori di legno chiamati in dialetto Valtellinese (SO) “Carot” o per i formati piccoli in cestini di plastica forati, è lasciata spurgare e successivamente salata. Forma cilindrica o a tronco di cono più o meno accentuato, altezza 15 cm ca., diametro di base di circa 8-10 cm, dimensione leggermente maggiore per quella messa nei contenitori di legno.

Caratteristiche organolettiche

Pasta a consistenza morbida, color bianco latte, dal sapore dolce, fresco, leggermente irsino.

Note

La lavorazione del latte di capra era il modo ottimale per conservarlo nel tempo. La produzione dei formaggi di puro latte di capra fu per tanto tempo legata al consumo familiare o a piccole aziende agricole; nei fatti il latte ottenuto dagli animali al pascolo era per lo più utilizzato in alpe mescolato insieme al latte delle bovine per la produzione di formaggi misti.

Vini Consigliati

- Vini bianchi fruttati con aromi e sentori primaverili.