

Si **PREPARA** a Parma la ricotta **VACCINA** col **PEDIGREEE**

Nell'azienda "Pratichiera" di Fontevivo non si produce solo il rinomato Parmigiano-Reggiano: c'è posto anche per la panna, il siero destinato all'alimentazione dei suini e questa specialità di antica tradizione.

GIUSEPPE DI PAOLO

Una visita all'allevamento "Pratichiera" è altamente istruttiva. Aiuta, infatti, a comprendere dal vivo la ricchezza del latte, uno dei prodotti che, direttamente o indirettamente, fornisce all'uomo il maggiore sostegno alimentare: dal latte fresco al formaggio (e in questo caso si tratta del "re dei formaggi", il Parmigiano-Reggiano!), passando da panna, burro, ricotta, fino al siero che nutre i maiali, da cui poi si ricaveranno prosciutti, culatelli e salami. Alla Pratichiera, nome derivato dall'antica denominazione del podere su cui è stata impiantata l'azienda, in comune di Fontevivo (Parma), il ciclo è completo: 150 vacche, delle quali una novantina in lattazione; un caseificio aziendale che produce quattro forme di Parmigiano-Reggiano al giorno, 25 chili di ricotta, panna conferita al Consorzio agrario e siero destinato all'alimentazione di un vicino allevamento di maiali; infine, uno spaccio dove si vende una parte dei prodotti aziendali ed altri del territorio.



Confezioni di ricotta sottovuoto e in cestelli.
(Foto Dell'Aquila)

UN'AZIENDA "GIOVANE" A CONDUZIONE FAMILIARE

Sarà la vicinanza di Fontanellato, meta di turisti e gite scolastiche in visita al rinomato castello, sarà il richiamo del Parmigiano, fatto sta che all'azienda arrivano molte richieste di visite guidate per vedere da vicino la filiera del latte. La Pratichiera ha una peculiarità: a condurla ci sono anche i giovani. Insieme ai fondatori, Orio Marchini e la moglie Monica Amici, vi lavorano il figlio Davide e sua moglie, Lara Beduschi, rispettivamente di 34 e 33 anni. La presenza di nuovi ricalzi ha spinto i titolari ad avviare, tre anni fa, il caseificio aziendale. «È stato proprio durante la costruzione del caseificio - dice Lara - che ho cominciato a dare una mano in azienda e ho deciso di restarci a tempo pieno».

Lara ha alle spalle una storia completamente diversa: laureata in Belle arti, ha lavorato prima in un *garden*, poi in un supermercato e, infine, in banca. La nascita dei due figli e la possibilità di rimanere vicino al marito l'hanno convinta, però, a restare in azienda. Ora è apprendista "casaro", sotto la guida di Giorgio Dilzen, nome dal sapore quasi tedesco per un casaro di lungo corso, parmigiano verace, che ha iniziato la sua attività ad Albereto, a 14 anni, nel 1954. Il primo passo ufficiale di Lara sarà prendere il patentino per gestire i generatori di calore, indispensabili nel caseificio.

IL PROCESSO DI LAVORAZIONE DELLA RICOTTA

Come nasce la rinomata ricotta di latte vaccino, un prodotto che in queste zone

ha una storia antica quanto il re dei formaggi? Il siero ottenuto dalla produzione del Parmigiano passa nella modernissima ricottiera (una volta si faceva nelle stesse caldaie del Parmigiano). Il procedimento è semplice: cinque quintali di siero, con l'aggiunta di mezzo chilogrammo di sale, vengono riportati ad alta temperatura. «Ricaviamo circa 25 chilogrammi di ricotta ogni giorno o ogni due giorni - spiega Lara - la produzione dipende dalla domanda. Vendiamo tutta la ricotta direttamente nel nostro spaccio e quindi abbiamo il 'polso' del mercato».

Mentre il siero si sta riscaldando, il casaro fa segno che il procedimento per la ricotta sta arrivando al punto giusto e Lara immerge il termometro nel prezioso liquido. «Dilzen - ci spiega - sente il momento della 'maturazione' della ricotta letteralmente a naso: lo riconosce dall'odore, mentre io devo ricorrere al termometro». L'esperto maestro bat-



Da sinistra, il fondatore della "Pratichiera", Orio Marchini, il figlio Davide con la moglie Lara Beduschi e il casaro Giorgio Dilzen. (Foto Dell'Aquila)

te con la rondella sul fondo della ricottiera e la ricotta affiora lentamente. La lasciano riposare fino a quando non cominciano ad apparire sulla superficie compatta le prime piccole crepe. «È questo il momento giusto per tirare su la ricotta - affermano - perché rimane abbastanza morbida. Se la si lasciasse ancora in affioramento, rischierebbe di diventare troppo asciutta».

La scelta è stata compiuta dopo quella

che gli esperti di marketing chiamerebbero "ricerca di mercato". «Abbiamo fatto diverse prove - ci spiega Lara - offrendo la ricotta a clienti del nostro spaccio, pregandoli di esprimere la propria preferenza. Alla fine abbiamo optato per il procedimento che fornisce il prodotto con i maggiori consensi». La ricotta così ottenuta passa direttamente allo spaccio, dove si può acquistare anche sotto vuoto. ■

LA SCHEDA

Categoria

Formaggi.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, puina, puvina.

Territorio interessato alla produzione

Zona del comprensorio di produzione del Parmigiano-Reggiano.

Descrizione sintetica del prodotto

Si ottiene dal siero di latte derivante dalla lavorazione del Parmigiano-Reggiano. La componente di siero di latte deve costituire almeno il 90% della formulazione messa in opera; ad essa vengono aggiunti coadiuvanti tecnologici, che servono per la coagulazione del prodotto: agenti acidificanti singoli o in miscela quali acido acetico, acido citrico, acido lattico, acido tartarico, siero acido (agra), aceto di vino, succo di limone.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione della ricotta vaccina nell'area del Parmigiano-Reggiano deve comprendere le seguenti fasi: riscaldamento ad almeno 80°C del siero di latte o della miscela latte più siero o crema più siero, eventualmente regolati nel valore di pH, in modo da ottenere la denaturazione e la conseguente coagulazione delle sieroproteine. Coagulazione acidotermica: l'agente acidificante può essere aggiunto prima o dopo il raggiungimento della temperatura di coagulazione. Separazione della fase solida da quella liquida. Scotta mediante processi fisici (rimozione coagulo e drenaggio). Eventuale regolazione del residuo secco mediante aggiunta o sottrazione di scotta e/o della materia grassa mediante aggiunta di crema di latte o crema di siero di latte (fortificazione). Eventuale omogeneizzazione e confezionamento. Un eventuale processo di stabilizzazione termica (pastorizzazione) può essere effettuato in qualsiasi fase del procedimento di fabbricazione, compresa quella seguente al confezionamento. La refrigerazione avviene a temperatura compresa fra 0 e + 4° C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Caldaia a campana in rame a doppio fondo con riscaldamento a vapore, cannula per immissione di vapore diretta nella massa sierosa, fiscelle in materiale plastico idoneo per alimenti per lo spurgo e la formatura, materiali vari per l'imballaggio idoneo per alimenti. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione sono gli stessi dove si esegue la lavorazione del formaggio, ma la produzione della ricotta è differita nel tempo rispetto a quella del formaggio. Dopo lo spurgo ed il confezionamento, il prodotto viene stoccato in celle frigorifere alla temperatura di 0/+4°C. I locali sono autorizzati ai sensi delle norme igienico-sanitarie e non necessitano di deroghe.

Storia accertata

La ricotta è prodotto che si realizza in quasi tutte le regioni d'Italia, in quanto si ottiene dal siero derivante dalla produzione di formaggio. Le sue origini si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII capitolo del *De re rustica* illustra alcune pratiche casearie. Il termine ricotta deriva dal latino *recoctus*, cioè cotto due volte ed è un termine di ambito centro-meridionale. Già nella *Summa Lacticiorum* di Pantaleone da Confienza, edita nel 1477, si fa riferimento ai *seracia*. Il *seracium* o *seracius* o *seratium* è termine collegato al latino *serum*, siero di latte, ed era ricavato dal *magister formagerus*, bollitura del siero inagrito, con l'aggiunta di una certa percentuale di latte intero (fortificazione). Il prodotto così ottenuto era denominato in area lombardo-padana *mascherpa* o *mascarpa* o *mascherpino*, *seriràs* in Piemonte e *recocta* o ricotta in ambito centro-meridionale.

(A cura di Milena Breviglieri)