

# Ricotta di alpeggio



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Vacca

La ricotta ossolana, prodotta nella caratteristica forma tondeggiante schiacciata sulla base di appoggio, viene affumicata su braci di legno di ginepro. Se stagionata diversi mesi, o anche fino a un anno, diventa un formaggio duro che, nella tradizione delle popolazioni Walser di lingua tedesca che vivono in Ossola, si grattugia su un piatto di patate lesse calde cosparse di erba cipollina tritata. In Piemonte la ricotta è spesso designata con il nome di “mascherpa” o con le sue varianti (“miscarpa” ecc.), termine di origine longobarda che in origine si riferiva genericamente a un formaggio fresco e bianco (da cui anche “mascarpone”, che appartiene a una tipologia casearia completamente differente).

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio, morbida, che si fa compatta e dura con le lunghe stagionature

**Sapore:** delicato, con le note dell'affumicatura aromatica

**Abbinamenti:** Vini bianchi. Marmellata di mirtilli, miele d'acacia. Pane nero di segale dell'Ossola

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** siero di latte vaccino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** “ricotta”



Allevatore di Formaggi

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo un mese

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 10% Mgss

**Peso:** 1,5 -2,5 kg

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** casari dell'Ossola

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.