

13 Maggio 2019

Ricotta affumicata, l'ingrediente per dare un tocco in più alla tavola

Nell'affumicatura con legno di faggio il segreto della "Scuète Fumade", prodotto della tradizione casearia della Carnia capace di arricchire primi piatti e contorni



Friuli Venezia Giulia

Crosta sottile color bruno, pasta bianca e compatta e gusto delicato, la **ricotta affumicata** è una specialità della tradizione casearia del Friuli Venezia Giulia. La "Scuète Fumade", così come è chiamata nella Carnia, è frutto dell'esperienza dei malgari e riesce a conservarsi più a lungo proprio grazie al trattamento di affumicatura con legno di faggio. Per produrla si utilizza il residuo della lavorazione del formaggio di malga con l'aggiunta di **latte di capra o vacca** fatto bollire e coagulare. Successivamente la ricotta viene lasciata sgocciolare in sacchi tela e poi viene pressata a mano, **salata a secco e affumicata**.

Un tempo la ricotta affumicata rispondeva alla doppia necessità di valorizzare un prodotto di "scarto", come il siero del latte rimasto al termine della cagliata dei formaggi di malga, e di poter prolungare i tempi di conservazione con una tecnica "l'affumicatura" conosciuta da secoli e largamente utilizzata soprattutto nei vicini paesi di area mitteleuropea.

L'affumicatura dona al prodotto caseario caratteristiche uniche. In speciali stanze, le ricotte vengono posizionate su grate di legno o metallo e lasciate asciugare mentre assorbono i delicati **profumi di legno di bosco**. L'operazione può durare fino a quattro giorni, trascorsi i quali si passa alla stagionatura che dura almeno un mese.

In Carnia la "Scuète Fumade" rappresenta un **ingrediente tipico di numerose ricette**. Ad esempio è un **classico condimento dei Cjalsons**, i ravioli tipici della cucina tipica della Carnia con ingredienti sia dolci che salati ma in perfetto equilibrio. Allo stesso modo la ricotta affumicata può essere grattugiata sugli gnocchi o la pasta, aggiunta a scaglie a gustose insalate o semplicemente servita a tavola con una confettura

di fragoline. Provatela anche con marmellata di mirtilli, miele d'acacia e pane nero di segale.
