



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Efrem Tassinato
Presidente di
Wigwam Clubs Italia
APS

IL BUON SEMIFREDDO DI RICOTTA DELLA FILIERACORTA FRIULANA

Alla Fattoria Brojli di Aquileia la preparazione in occasione della kermesse sulla Dieta mediterranea col Club Unesco di Udine

Ci sono occasioni, in cui ricette vecchie come il mondo, o perlomeno a base di ingredienti, tutto sommato semplici come la ricotta, possono riscuotere un certo successo.

E' il caso del "semifreddo di ricotta" che ho proposto in occasione del Convegno "La Dieta Mediterranea del Friuli-Venezia Giulia" svoltosi nella splendida cornice del-

la Fattoria Vini Blojli con vista sulla Basilica di Aquileia, il 31 luglio 2024.

Un convegno popolato da relatori di livello che hanno intrattenuto un pubblico interessante ed interessato e che ha ricompreso anche un menu degustazione a base di prodotti di filieracorta della Riviera Friulana.

A me fu dato il compito di comporre il menu, aiutare la selezione delle fattorie che hanno fornito

gli ingredienti e realizzare alcune ricette, tra le quali appunto quella del "semifreddo di ricotta" che qui vado a raccontarvi.

Premetto che, anche questa è frutto della mia visione del fare cucina. Che segue principalmente due precetti: il primo, la valorizzazione delle materie prime di base, in specie quando non siano delle commodity alimentari ma, come in questo

Una ricetta semplice che valorizza le produzioni locali tipiche di allevamento con piccola trasformazione casearia. La ricotta, da sottoprodotto a delizioso dessert estivo



**La Comunità Locale
Wigwam
della Riviera Friulana**



caso, espressione di una fattoria, anzi di più fattorie che con il loro impegno, passione e professionalità ne hanno determinato il risultato organoletticamente distintivo; il secondo, la cucina come metafora del mondo che ci piace (perlomeno a noi dei Wigwam) e per contribuire alla costruzione del quale, ho dedicato letteralmente tutta la mia vita.

Ovvero il saper vedere e valorizzare le specificità, le differenze, le peculiarità e, come colori su una tavolozza sublimarle in mille e mille combinazioni, in infinite cromie, le più variegate percezioni gustative. Senza conflitti, sovrapposizioni, elisioni. Che, nella cucina, come nel mescolare colori e nelle contaminazioni tra culture, il nuovo e l'inedito non è mai banale e, soprattutto è il frutto di intelligenza, studio, confronto e dialogo.

LA RICOTTA

La ricotta sapete tutti che cos'è ma per i più ignoti alle cose alimentari.

Gli animali da supermercato per intenderci. Che non sono mai stati in una fattoria con vendita di-

retta e che hanno avuto la fortuna di trovare chi produce direttamente gli alimenti, dove si vedono le vacche e vi si intravede il caseificio ed alla fine il banco del servizio è presidiato da persone

ta semplicemente come latticino: non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina, ma delle proteine del siero di latte, cioè la parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione.



che ti sanno spiegare la differenza tra un prodotto e l'altro ed anche ti insegnano a confezionarlo in tante svariate ricette.

Ebbene. La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non è, per legge, formaggio ma va classifica-

Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80-90 °C. Le proteine interessate sono in particolare albumina e globulina.

La tecnologia più antica consisteva solamente nel riscaldare il siero aspettando l'affioramento della ricotta in superficie. Nei secoli si sono via via sviluppate tecnologie che, sfruttando la reazione di saturazione salina, ottenevano un migliore recupero ed una più alta qualità. Tali tecnologie sono quelle riconducibili all'impiego di acque sorgive e/o marine ieri, ed oggi sali per ricotta. Spesso vengono anche aggiunte soluzioni acide (di acido citrico, lattico, sale amaro o inglese) per catalizzare la coagulazione.



LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM RIVIERA FRIULANA



Relatori e pubblico sotto le vele della Vini Brojli in vista della Basilica di Aquileia

Il metodo tradizionale, ancora praticato in alcune piccole aziende agricole dove il formaggio viene preparato ogni giorno con latte crudo e senza fermenti, utilizza la scotta acidita del giorno prima come catalizzatore: il liqui-

do che rimane dopo la produzione della ricotta viene messo da parte, lasciato acidire durante la notte e il giorno dopo una piccola quantità di questo liquido viene aggiunta al siero riscaldato per produrre la ricotta.

In alcune zone della Sicilia orientale (ma anche in altre regioni come la Toscana e la Calabria) vengono utilizzati rametti di fico che, grazie alla linfa in essi contenuta, riescono a cagliare il latte ottenendo la ricotta.

La massa coagulata viene poi posta in recipienti perforati (anticamente si usavano cestini di vimini o di canne) per far scolare il liquido in eccesso.

La ricotta ha un sapore dolce, dovuto al lattosio presente nel siero in misura variabile dal 2 al 4 per cento, in funzione del latte utilizzato. Il contenuto in grasso varia dall'8% (ricotta vaccina) al 24% (ricotta ovina).

LA RICETTA

La preparazione del “Semifreddo di ricotta” è molto semplice e si può preparare all’istante.

Si possono utilizzare sia ricotte di latte vaccino (come in questo caso) oppure di latte ovino, caprino o bufalino.

GLI INGREDIENTI

(per 12 porzioni)

800 gr di ricotta, possibilmente grezza

30 gr zucchero a velo

50 gr di uvetta

30 gr uva sultanina

10 gr caffè in polvere

La buccia di due arance grattugiata

1 bicchiere di Verduzzo passito

Qualche fragola e/o lampone

Qualche ciuffetto di menta fresca

Miele di laguna

PREPARAZIONE

Si mescola bene bene con una forchetta o una frusta la ricotta con lo zucchero a velo e l’uva passa e si mette a risposare in frigo per un paio d’ore.

Si mette, nel frattempo, l’uva sultanina a bagno nel vino passito.

Si spolverizza con la polvere di caffè il piatto.

Vi si ripone una pallina (tipo gela-



to) oppure, due quenelle dell'impasto della ricotta che, nel frattempo, avrà ammorbidito l'uva passa e incorporato la dolcezza dello zucchero a velo e l'agrumato della buccia di arancio (serve per togliere quel certo retrogusto da latticino della ricotta, che a non tutti è gradito).

Si guarnisce con due fili di miele, tre acini di uva sultanina, una fragola e/o lampone e il ciuffetto di menta fresca.

Ovviamente il vino di accompagnamento è il Verduzzo passito Friuli Aquileia DOC.

LE AZIENDE

RICOTTA VACCINA

**Azienda Agricola con caseificio
"La Bonifica"**

**V.le della Vittoria 14, Grado (GO)
+39 0431 88145**

L'azienda Agricola "La Bonifica" si trova in località Fossalon di Grado. Vi si possono trovare vacche, cavalli e capretti; inoltre è possibile acquistare i loro prodotti derivanti dal latte a km zero.

MIELE

Lycia Apicoltura

**Via XXV Aprile, 36 Biciniccò (UD)
+39 340 542 1679**

Info@lycia-apicoltura.it

"Lycia Apicoltura è un'azienda familiare, composta da me, Filippo Sicuro i miei figli Filippo e Jacopo e mia moglie Licia. Da quel lontano 1976 le cose sono molto cambiate... La nostra produzione vanta 6 tipi di miele diverso 100% italiano e di qualità, inoltre offriamo polline fresco e diverse tipologie di materiale apistico da noi costruito. Dal 2003 la sede dell'azienda si è spostata a Cuccana di

Biciniccò, dove abbiamo un laboratorio per la smielatura, un magazzino per lo stoccaggio dei prodotti e dove abbiamo intenzione di aprire presto un punto vendita."

VINO VERDUZZO

**Vini Brojli—La Cantina di Aquileia
Via Beligna, 30/D - Aquileia (UD)
+39 340 0049333
vinibrojli@gmail.com**

Da tre generazioni la famiglia Clementin produce e commercializza nella propria cantina ad Aquileia i Vini Brojli, ma le sue origini sono molto più antiche. Li troviamo precisamente a Terzo di Aquileia, dove da sempre coltivano la terra: dapprima come mezzadri dei nobili locali, poi acquisendo una propria indipendenza nel dopoguerra. Orlando e poi il figlio Franco decidono di concentrarsi sempre di più sulla viticoltura, riprendendo una delle attività storiche della zona. ■

© Riproduzione riservata



Antonio Clementin, della Vini Brojli che ha ospitato l'evento. Terza generazione di viticoltori ad Aquileia





La dieta mediterranea del Friuli Venezia Giulia

Azienda "Vini Brojli"
Località Beligna, 30/D. Aquileia (UD)
mercoledì 31 luglio, dalle ore 18.00

Incontro di approfondimento sull'identità eno-gastronomica e culturale del territorio della Riviera friulana, area nella quale la dieta mediterranea fa parte del costume, degli usi comuni, ed è insita nel DNA dei Friulani.

Moderatore: Cav. **Carlo Morandini**, Giornalista e Presidente "La Riviera Friulana Associazione culturale no profit"

INTERVERRANNO

Alberto Budai, Presidente IV Commissione permanente della Regione FVG, membro della II Commissione e Consigliere regionale

Renata Capria D'Aronco, Presidente del Club per l'Unesco di Udine

Maria Rosaria Peri, nutrizionista e docente universitaria
'Il cibo della dieta mediterranea è fonte di salute da Ancel Keys ai giorni attuali'

Rosinella Celeste, Scrittrice di poesie...
...al peperoncino, spezia della dieta mediterranea

Adriana Ronco Villotta, Storica dell'arte
La dieta mediterranea e l'arte

Alviano Scarel, già Sindaco di Aquileia e ricercatore universitario
Dieta mediterranea già nella cucina dell'antica Aquileia: si legge nei mosaici

Gabriele Cragnolini, Agronomo, Presidente di "Italia Nostra" sez. di Udine
Particolarità di terreni e microclimi e i prodotti della Dieta Mediterranea

Efrem Tassinato, Giornalista enogastronomico e chef; Presidente di Wigwam Clubs Italia APS
'I sapori aquileiesi della Dieta Mediterranea: prodotti e piatti di una filiera corta ante litteram'

Degustazione prodotti:

◇ Bruschetta

Ingredienti: pane casereccio, olio evo, aglio, pomodoro fresco. Due versioni: con basilico fresco e con origano

◇ Paella alla Friulana

Ingredienti: orzo perlato, verdure, carne di pollo, spezie

◇ Pesche di Fiumicello

Ingredienti: macedonia di pesche in due versioni: al vino e al succo di limone

◇ Semifreddo di ricotta

Ingredienti: ricotta di latte vaccino, miele, uva secca opirena, caffè solubile

◇ vini dell'azienda Vini Brojli



prenotazioni: dietafvg@gmail.com

