

La ricotta di Liborio Mangiapane: buon latte non mente !

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 07 Dicembre 2009 13:07



Finalmente sono riuscito ad assaggiare la ricotta di Liborio Mangiapane, raro allevatore di vacche modicane di Cammarata. Approfittando della Fiera della Montagna, tenutasi lo scorso 5 Dicembre a San Giovanni Gemini, avevo preventivamente preso accordi per farmi portare, da Liborio, sia la ricotta che il caciocavallo al fine di rimpinguare le mie scorte casalinghe ormai esaurite, adesso parlerò solo della ricotta perché nel caso del caciocavallo sarei talmente coinvolto dalla bontà del prodotto da essere impedito a scriverne obiettivamente.

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE

La ricotta in questione è stata prodotta alle ore 9 del 5 Dicembre in circa 60 minuti di lavorazione con latte di modicana ed una parte assolutamente trascurabile di pecora ed è stata da me assaggiata alle ore 21 dello stesso giorno, era contenuta in una fascella di plastica con pezzatura di 1,700 grammi, la degustazione è stata eseguita ad una temperatura ambiente di circa 15 gradi. L'aspetto è di un tradizionale colore bianco, ingiustamente riprodotto nella foto, ma la cosa che salta all'occhio durante il primo prelevamento col cucchiaino è la compattezza della pasta che si presenta molto omogenea anche internamente. Il profumo d'affumicato è persistente ma non riesce a coprire il latte e anche un po' di pascolo. In bocca l'elevata compattezza si scioglie e tra lingua e palato si nota la grande finezza della grana che alla vista poteva sembrare apparentemente grossolana. Da notare l'eccezionale sensazione grassa che rimane più marcatamente tra le dita, durante l'esame tattile, ma anche in bocca, sul palato, dopo aver deglutito il boccone. Ultima notazione: una volta eliminato il siero iniziale in eccesso le perdite successive, nel giorno della degustazione e all'indomani, sono state minime.

L'intensità dei profumi e del sapore unito alla notevole grassezza del boccone difficilmente fa pensare che sia stata prodotta con latte vaccino più probabilmente, considerando l'immaginario collettivo del consumatore medio, può essere scambiata per una ricotta 100% di pecora. Concludendo, buon latte non mente, un altro ottimo prodotto dell'Azienda Agricola di Liborio Mangiapane.

[Foto dalla Fiera della Montagna a San Giovanni Gemini](#)

Riferimenti:

[Azienda Agricola Liborio Mangiapane](#)

[Articolo in PDF](#)

LA RICOTTA DI MANGIAPANE: BUON LATTE NON MENTE

Finalmente sono riuscito ad assaggiare la ricotta di Liborio Mangiapane, raro allevatore di vacche modicane di Cammarata. Approfittando della Fiera della Montagna, tenutasi lo scorso 5 Dicembre a San Giovanni Gemini, avevo preventivamente preso accordi per farmi portare, da Liborio, sia la ricotta che il caciocavallo al fine di rimpinguare le mie scorte casalinghe ormai esaurite, adesso parlerò solo della ricotta perché nel caso del caciocavallo sarei talmente coinvolto dalla bontà del prodotto da essere impedito a scriverne obiettivamente.

La ricotta di Liborio Mangiapane: buon latte non mente !

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 07 Dicembre 2009 13:07

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE

La ricotta in questione è stata prodotta alle ore 9 del 5 Dicembre in circa 60 minuti di lavorazione con latte di modicana ed una parte assolutamente trascurabile di pecora ed è stata da me assaggiata alle ore 21 dello stesso giorno, era contenuta in una fascella di plastica con pezzatura di 1,700 grammi, la degustazione è stata eseguita ad una temperatura ambiente di circa 15 gradi. L'aspetto è di un tradizionale colore bianco, ingiustamente riprodotto nella foto, ma la cosa che salta all'occhio durante il primo prelevamento col cucchiaino è la compattezza della pasta che si presenta molto omogenea anche internamente. Il profumo d'affumicato è persistente ma non riesce a coprire il latte e anche un po' di pascolo. In bocca l'elevata compattezza si scioglie e tra lingua e palato si nota la grande finezza della grana che alla vista poteva sembrare apparentemente grossolana. Da notare l'eccezionale sensazione grassa che rimane più marcatamente tra le dita, durante l'esame tattile, ma anche in bocca, sul palato, dopo aver deglutito il boccone. Ultima notazione: una volta eliminato il siero iniziale in eccesso le perdite successive, nel giorno della degustazione e all'indomani, sono state minime.

L'intensità dei profumi e del sapore unito alla notevole grassezza del boccone difficilmente fa pensare che sia stata prodotta con latte vaccino più probabilmente, considerando l'immaginario collettivo del consumatore medio, può essere scambiata per una ricotta 100% di pecora. Concludendo, buon latte non mente, un altro ottimo prodotto dell'Azienda Agricola di Liborio Mangiapane.

M.A.

Riferimenti:

[Azienda Agricola Liborio Mangiapane](#)