

Generalità	Ricotta di pecora	
Presentazione	<p>Ricotta di pecora Preparazione casearia magra, freschissima, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte ovino di razze varie (con possibile aggiunta di latte di pecora). È prodotta nell'intero territorio della regione Sicilia, nelle zone di produzione del Pecorino. Ha forma tronco-conica determinata dalle fuscelle o canestri in cui viene formata, che ne rigano la superficie, di dimensioni variabili, con facce più o meno piane e regolari di diametro 20 cm, scalzo leggermente obliquo di 30 cm e peso di circa 1,5 Kg. Si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione. È priva di crosta; pasta avorio o giallo paglierino, cremosa o finemente granulosa, abbastanza umida, poco compatta, con possibili discontinuità di origine meccanica, abbastanza solubile; sapore delicato, dolce, leggermente salato per l'aggiunta di sale durante la cottura del siero); odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce") e leggere note animali (vello di pecora). Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come colazione, buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano, olio EVO e un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure ancora per preparare crema per farcire dolci "golosi" (torte farcite, cassate, cannoli, frittelle ripiene, etc.). Per un consumo "tal quale" di questo prodotto sono consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i>, oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Province: intero territorio della regione, nelle zone di produzione del Pecorino. Particolarmente pregiate sono le produzioni di San Fratello (ME), Vizzini (CT), Monterosso Almo (RG), Roccella Valdemone (ME), Pollina (PA), Piana di Catania e paesi etnei (CT), Troina (EN), Ragusa (RG), Bivona (AG), Palazzo Adriano (PA), Raffadali (AG).
	Tipologie	-
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Pecore di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo brado, semi-brado, o "guidato", con eventuali integrazioni alla stalla
Storia	<p>Poiché la materia prima di origine di questo prodotto è il siero che si libera dalla cagliata per produrre un formaggio, la ricotta viene considerata una preparazione casearia e NON un <i>formaggio</i>.</p> <p>Il nome ricotta (dal latino <i>recoctus</i>) deriva dal fatto che viene prodotto ricuocendo il siero residuo della lavorazione del formaggio.</p> <p>La produzione di ricotta accompagna da sempre la secolare produzione dei formaggi, consentendo così di recuperare tutte le siero-proteine presenti nel latte che, nei formaggi, sono scarsamente presenti. In generale si produce con siero di latte di vacca, pecora, o capra che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni (ricotta mista), con l'aggiunta eventuale di piccole quantità di latte delle stesse lattifere</p> <p>L'allevamento delle pecore in Italia ha spesso mostrato discontinuità in termini numerici e di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori. In epoca romana la pecora era tenuta in grande considerazione ed i suoi prodotti (carne, latte e lana) erano molto apprezzati, più di quelli vaccini. La caduta dell'Impero romano (476 d.C.) e le invasioni barbariche, con la conseguente insicurezza negli spostamenti delle greggi, provocano un notevole calo della transumanza, il sistema di allevamento allora più diffuso, segnando, così una forte diminuzione dell'allevamento ovi-caprino. Dal basso Medioevo (IX secolo d.C.) si assiste ad una intensa messa a coltura delle campagne, con aumento dei seminativi, dei pascoli erbacei e delle bonifiche. La produzione della lana riacquista la sua importanza, la transumanza viene regolamentata e tutelata e si assiste ad una graduale ripresa dell'allevamento ovino. L'inizio del XIX secolo vede forti cambiamenti a livello sociale ed economico, a vantaggio dello sviluppo della proprietà privata e della nascente industria, favorendo l'allevamento redditizio di bovini e ovini. Nella seconda metà del XX secolo, dopo la guerra, all'inizio degli anni '70, con il boom economico e l'esodo rurale, si è avuto un forte crollo dell'allevamento ovino, ma intorno agli anni '80 si assiste ad una graduale e costante riscoperta delle potenzialità di questo tipo di allevamento, che può essere condotto sia in modo estensivo in aree montane o caratterizzate da pascoli poveri, sia in modo intensivo con razze altamente selezionate, costituendo un'importante risorsa economica a favore dei territori più disagiati. (<i>Liberamente tratto da L'allevamento caprino, a cura di Roberto Rubino, ed. ASSONAPA, 1996</i>)</p> <p>Brevi cenni storici: La storia della ricotta di pecora è presente nella opera del Gallo, mentre alla fine del 1800, il sacerdote don Gaetano Salamone compila un trattato destinato agli agricoltori e ai casari dove spiega minuziosamente la tecnica di fabbricazione della ricotta di pecora.</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldaia di rame stagnato "<i>quarara</i>", il bastone di canna "<i>minaturi</i>" con un terminale di materiale vegetale essiccato "<i>scupata</i>" per la pulizia della "<i>quarara</i>", il raccogliitore in rame stagnato "<i>cazza</i>", il cucchiaino in legno "<i>scumaricotta</i>", contenitori di varie dimensioni "<i>iaruozzi</i>", contenitori di canna "<i>cavagna</i>", le fuscelle, il mestolo, il tavolo spersore e la scopa di materiale vegetale essiccato "<i>scuparino</i>"</p> <p>Riferimenti storici:</p>	

- Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- Gallo: "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", IV sec. d.C.
- Carmelo Trasselli: "Calmiere dei viveri al minuto a Palermo", 1412-1440, da archivio comunale di Palermo
- Uccello Antonino: "Bovari, pecorari, curatuli". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980
- Istituto Nazionale Sociologia Rurale: "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990
- CNR: "I prodotti caseari del Mezzogiorno"

La tecnica di produzione è diffusa e conosciuta da oltre 25 anni in tutta l'area di produzione nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia" (Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su politicheagricole.it.)

Descrizione		Ricotta di pecora
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cre moso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono
	Facce Diametro (cm)	Piane (più o meno regolari) 20 (valore medio)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo 30
Peso	Kg	1,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fucelle/canestri utilizzate durante la formatura)
	Colore	Avorio chiaro, Giallo paglierino
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio chiaro
	Struttura	Cre moso, Finemente Granuloso, Umido, abbastanza Solubile
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (siero "dolce")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente Salato (se richiesto)
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, finemente Granuloso, Umido, abbastanza Solubile

Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico è variabile e dipende dalla quantità di latte aggiunto al siero
---	------------------------	---

Utilizzo		Ricotta di pecora
Utilizzo	In tavola In cucina	Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato “ <i>tal quale</i> ” come colazione buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano, olio EVO e qualche fetta di pomodoro); oppure “ <i>in cucina</i> ” per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure come crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...)
Abbinamenti	Vino	Per i suoi molteplici utilizzi, l’abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfattivo-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. Per un consumo “tal quale” sono consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i> , oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i>).

Produzione		Ricotta di pecora			
Periodo produzione		Tutto l’anno (prevalentemente da settembre a giugno)			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il siero derivato dal processo di caseificazione deve essere convenientemente filtrato, con filtri monouso e refrigerato			
	Trattamenti Termici	-			
	Aggiunte	Latte ovino intero e crudo, generalmente in q.tà pari al 10% di quella del siero In caldaia viene aggiunta una modesta q.tà di sale Sieroinnesto acido aziendale (<i>agra</i>) con pH 4+4,5 (Coadiuvante)			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero viene messo in caldaia e successivamente scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto Il latte eventualmente previsto si aggiunge in caldaia alla temperatura di circa 65 °C Alla temperatura di circa 80 °C si aggiunge in caldaia un coadiuvante che consente al siero di acidificare rapidamente. Questa operazione permette alle sieroproteine (<i>globuline</i>) di raggiungere, galleggiando, la superficie del siero.			
	Temperatura	85+90 °C			
	Tempo	15+30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati. Le sieroproteine e il grasso presente completano l’affioramento in forma di fiocchi			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la schiumarola, si separa la massa affiorata che viene distribuita in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra) dove rimane per qualche ora su un piano inclinato contenente acqua fredda, a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma			
	Salatura	Effettuata con aggiunta di sale in caldaia			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 2+8 °C			

Confezionamento		Il prodotto, spesso mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucri di plastica per alimenti
NOTA		Se richiesto, il prodotto può essere anche salato "a secco" (cfr. Ricotta salata) e stagionato fino a 2 mesi, su tavole di legno, o in strutture di legno specifiche in ambienti naturali

μτ

