

Generalità	Ricotta iblea	
Presentazione	<p>Ricotta iblea Preparazione casearia magra, freschissima, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte di vacca di razze varie, con aggiunta di latte vaccino intero e crudo e sale, prodotta tutto l'anno in provincia di Ragusa. La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire "formaggio" ma va classificato semplicemente come latticino (o "Preparazione casearia") perché non viene ottenuta dalla coagulazione della caseina del latte, ma da quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Ha generalmente 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 di 10÷15 cm e peso di circa 0,5+1,0 Kg, ma può anche presentarsi come un cilindretto allungato di circa 250 g se formata nelle "cavagne" (contenitori affusolati fabbricati con listarelle di canna). È priva di crosta; la pasta è bianco avorio, cremosa o finemente granulosa, abbastanza umida, poco compatta, con possibili discontinuità di origine meccanica, abbastanza solubile; sapore delicato, dolce e leggermente salato; odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce"). Ricca di proteine e povera di grassi, la ricotta ha una grande versatilità. Gastronomicamente è un prodotto molto 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 e olio EVO e un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, o 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, ...). 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>, ...). Una consuetudine nel consumo locale suggerisce l'abbinamento anche con un buon vino rosso del territorio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Ragusa : intero territorio della provincia
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo brado, semi-brado, con eventuali integrazioni alla stalla
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva dal latino <i>recoctus</i>, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, motivo per il quale la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata e non dal latte</p> <p>Il latte vaccino, caprino e di pecora, oltre che impiegato come tale per le qualità riconosciute fin dall'antichità, veniva destinato alla caseificazione che era l'unico modo per conservarlo nel tempo. Dopo aver fatto il formaggio i pastori e i casari ricavano la <i>Ricotta</i>, dal siero residuo delle varie caseificazioni della giornata, riscaldato e acidificato. 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.</p> <p>Di origini antichissime, la ricotta veniva definita il formaggio dei poveri, perché sopperiva al fabbisogno nutrizionale delle classi meno abbienti, fornendo un alimento nutriente e di basso costo. Di recente (giugno 2012), è la notizia pubblicata in copertina sull'autorevole rivista scientifica "Nature": i pastori africani usavano e trasformavano il latte già nel 5.200 a.C. In Africa, dunque, fin dall'era neolitica si conoscevano le pratiche per produrre formaggi, yogurt e burro. La scoperta è stata fatta recentemente nel deserto del Sahara da un gruppo di studiosi della Sapienza di Roma, in collaborazione con l'università di Bristol. La missione archeologica ha identificato le più antiche tracce di trasformazione del latte nei frammenti di vaso del sito neolitico di Takarkori in Libia. La ricotta sembra essere stato un alimento diffuso nell'alimentazione degli Egizi e dei Sumeri.</p> <p>La storia della ricotta iblea è ampiamente illustrata dallo storico Antonino Uccello. L'autore cita "<i>La descrizione della città e del territorio di Noto</i>" del 1813, dove si fa riferimento ad una fiorente produzione non solo di caciocavalli ma anche di ricotta fresca e salata. Uccello descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati.</p> <p>Una leggenda narra che gli abitanti di Ragusa, durante un assedio da parte dei Mussulmani (Ragusa fu conquistata da loro nel 852 d.C.), vinti dalla fame, ostentassero al nemico un'abbondanza di viveri, gettando dalle mura una grande quantità di ricotta ottenuta col latte delle donne, affinché i musulmani, convinti dell'impossibilità di prendere il castello per fame, togliessero l'assedio</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldia di rame stagnato "<i>quadara</i>", bastone di legno "<i>zubbu</i>", bastone di canna "<i>minaturi</i>" con un terminale di materiale vegetale essiccato "<i>scupata</i>" per la pulizia della "quarara", contenitori di legno "<i>tinieddu di l'agru</i>" o "<i>serratizzu</i>", contenitori di varie dimensioni "<i>jaruozzi</i>", fiscelle di giunco o di canne "<i>cavagna</i>", fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaino in legno "<i>scumaricotta</i>", mestolo, tavolo spersore, fuoco diretto di legna, o gas</p> <p>Riferimenti storici: - Filippo Garofalo: "<i>Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa</i>", (Palermo – Stabilimento tipografico di Francesco Lao), 1856.</p>	

- Uccello Antonino: "La descrizione della città e del territorio di Noto", 1813
- 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.
- Vizzardi-Maffeis "Formaggi italiani", Edizioni Agricole, Bologna, 1990.
- CNR: "I prodotti caseari del Mezzogiorno", 1992.
- Progetto Ibleo "indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano", Ragusa, 1997.

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 iblea
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono, oppure Cilindretto allungato
	Facce Diametro (cm)	Piane (più o meno regolari) variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo, o diritto (se in forma di cilindretto) variabili
Peso	Kg	0,5÷1,0 0,250 se in forma di cilindretto
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Crosta assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fuscelle/canestri utilizzate durante la formatura)
	Colore	Bianco avorio
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio
	Struttura	Cremosa, Finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (siero "dolce")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, leggermente Salato, non Acido
Sensazioni Trigeminali		n.a.

Struttura (in bocca)		Umida, Cremosa, finemente Granulosa, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico varia in funzione della quantità di latte eventualmente aggiunto al siero

Utilizzo		Ricotta iblea
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 e olio EVO, un pomodoro a fette); 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 “ <i>tal quale</i> ” 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>). Una consuetudine nel consumo locale suggerisce l'abbinamento anche con un buon vino rosso del territorio.

Produzione		Ricotta iblea				
Periodo produzione		Tutto l'anno				
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100	-	-	-	
	Provenienza	Allevamento o Stalla				
	Munte	n.a.				
	Trattamenti Fisici	Il siero derivato dal processo di caseificazione deve essere refrigerato, intero e filtrato con filtri monouso				
	Trattamenti Termici	-				
	Aggiunte	Latte vaccino intero e crudo, generalmente in q.tà pari a circa il 10% di quella del siero Al siero viene aggiunta una modesta q.tà di sale durante la lavorazione Sieroinnesto acido aziendale (<i>agra</i>) con pH 4÷4,5 (Coadiuvante)				
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica				
	Preparazione	Il siero di latte (<i>lacciata</i>), ottenuto dopo la “rottura della cagliata, viene versato in un pentolone di rame, stagnato all'interno (la <i>quadara</i>); gli si aggiunge i sale marino e viene 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, Azioni	15÷30 minuti Per evitare di rovinare la ricotta che man mano si forma al centro della superficie si tiene il “ <i>minaturi</i> ” appoggiato al bordo della “ <i>quadara</i> ”, Di tanto in tanto viene versato nella caldaia “ <i>u rrufriscu</i> ” (il siero che proviene dallo spurgo delle tume all'interno delle “ <i>mastredde</i> ”) Alla temperatura di circa 85 °C comincerà la flocculazione delle proteine del latte) Per evitare di bruciare il coagulo, con il “ <i>minaturi</i> ” (una canna all'estremità della quale vengono inserite alcune foglie secche di palma nana, tipica esponente della flora mediterranea) si rimescola energicamente la massa in caldaia, in modo circolare, fin quando, a circa 90 °C, compare un leggero distacco della massa della ricotta dal bordo della caldaia (a forma di semicerchio, “ <i>vota u circu</i> ”).				

		Fino a non molto tempo fa la caldaia era tenuta sospesa su due muretti (<i>fucularu</i>) tramite un robusto legno inserito nelle grosse maniglie. Come combustibile, venivano utilizzate varie piante infestanti dell'altopiano ibleo, raccolte durante il periodo estivo (<i>saittuna</i> , <i>mùfini</i> , <i>maccarruna</i>) che, con il lumo prodotto durante la loro combustione, conferivano alla ricotta un particolare odore/aroma di affumicato
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	<p>Dopo aver tolto delicatamente il "minaturi" dalla caldaia si deve rimuovere la schiuma dalla superficie – molto appetita dai gatti della masseria, specialmente in inverno -, poi si raccoglie la ricotta affiorata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • con un particolare cucchiaino di rame di forma allungata (<i>cazza</i>), la ricotta può essere messa nelle "cavagne" (contenitori affusolati fabbricati con listarelle di canna) ognuna delle quali può contenere circa 250 g di ricotta, oppure, • con la schiumarola, la massa affiorata viene distribuita in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra) <p>I contenitori vengono messi per diverse ore su un tavolo inclinato, contenente dell'acqua fredda, a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma; alla fine la ricotta deve risultare abbastanza asciutta</p> <p>Le forme vengono avviate direttamente alla vendita</p>
	Salatura	Avviene in caldaia
Maturazione Stagionatura	Tempo	Consumo immediato
	°C - UR%	Eventuale conservazione in cella a 2+6 °C
Confezionamento		Il prodotto viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro di plastica per alimenti