

Generalità	Ricotta infornata	
Presentazione	<p>Ricotta infornata Preparazione casearia magra, fresca, ottenuta dal siero residuo (<i>lacciata</i>) della caseificazione di formaggio da latte di vacca, pecora, capra, o misto, con aggiunta di latte intero e crudo fino a circa il 10%, prodotta tutto l'anno prevalentemente nei territori montani della provincia di Messina (monti Nebrodi e Peloritani). La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire "formaggio" ma va considerato come latticino 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. È un prodotto della più antica tradizione contadina, infatti, dopo la cottura del pane, si utilizzava il calore residuo del forno a legna mettendovi a cuocere e ad asciugare le ricotte. La Ricotta infornata ha generalmente forma cilindrica con bordi tondeggianti, probabilmente derivati dal collassamento della forma tronco-conica tipica della ricotta fresca quando viene messa nei piatti di ceramica adatti per essere infornati; le facce sono più o meno convesse di diametro di 12÷16 cm, scalzo tondeggiate di 5÷8 cm e peso di 0,5÷1,0 Kg. Le caratteristiche organolettiche del prodotto dipendono dalla messa in forno che, se fatta con metodi tradizionali e forni a legna, viene ripetuta da 5 a 10 volte, in relazione alla stagione e al tipo di ricotta infornata che si vuole produrre (per consumo fresco o da grattugia). Il colore, il sapore e la consistenza della ricotta dipendono dal numero di infornate che si effettuano, durante la lavorazione. Una ricotta passata in forno poche volte sarà chiara, di colore avorio, cremosa e di sapore delicato; una ricotta passata in forno molte volte sarà di colore marrone, con maggiore consistenza e sapore marcatamente aromatico. La superficie è coperta da una "buccia" sottile, a volte rigida e croccante, di colore ambra + bruno-rossastro in funzione del numero di passaggi in forno praticati; la pasta è di colore bianco avorio + giallo bruno, abbastanza tenera e finemente granulosa, o mediamente dura e friabile, molto compatta al centro forma, ma con diffusa occhiatura irregolare localizzata nello strato esterno della pasta, abbastanza asciutta, leggermente adesiva e poco solubile; il sapore è delicato, né dolce né salato; odore/aroma, con persistenza medio-bassa, con evidenti riconoscimenti di tipo lattico cotto e di tostato. Il gusto dolce, unito all'odore/aroma tostato, rende il prodotto particolarmente adatto alle combinazioni con altri ingredienti. Uno dei piatti tipici più semplici e, allo stesso tempo più gustosi, è composto da pezzetti di Ricotta Infornata - con pochi passaggi in forno (6-7) - consumati con pane e fave fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe, abbinato a un vino rosso locale di buon corpo, abbastanza morbido, mediamente caldo (es. <i>Cerasuolo di Vittoria</i>, o <i>Etna Rosso</i>) che ne esaltano il gusto. L'uso più frequente del prodotto, specie dopo numerosi passaggi in forno, è in cucina, "da grattugia", per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, o a svariate ricette "al forno".</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Messina : intero territorio della provincia, specialmente nella parte montana (monti Nebrodi e Peloritani)
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Vacche, Pecore e Capre 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 era definita "<i>il formaggio dei poveri</i>", perché sopperiva al fabbisogno nutrizionale delle classi meno abbienti, fornendo un alimento nutriente e di basso costo. Una notizia recente (giugno 2012) pubblicata in copertina sull'autorevole rivista scientifica "Nature" riporta che i pastori africani usavano e trasformavano il latte già intorno al 5200 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 dell'<i>Università La Sapienza</i> 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 Ricotta Infornata fa parte di quegli antichi formaggi di cui è possibile trovare tracce in varie pubblicazioni: "<i>Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa</i>" dello storico Agostino Gallo, pubblicato postumo a Venezia nel 1572, in cui l'autore riedita, in veste originalissima, tutto lo scibile agronomico di quei tempi; il trattato del mistrettese don Gaetano Salamone (XIX sec.), destinato agli agricoltori e ai casari, in cui viene spiegato minuziosamente il procedimento da seguire per produrre la ricotta; il libro "<i>Pecore e pecorino della Sicilia ...</i>" di Carmelo Campisi, pubblicato nel 1933, che illustra con dovizia di particolari le tecniche tradizionali tipiche di produzione dei pecorini e della ricotta</p> <p>È un prodotto della più antica tradizione contadina; infatti, dopo la cottura del pane, si utilizzava il calore residuo del forno a legna mettendovi a cuocere e ad asciugare le ricotte.</p>	

La *Fondazione Slow Food sulla Biodiversità* ha istituito per la **Ricotta infornata di Sicilia** un Presidio dell'Arca del Gusto

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Caldia di rame stagnato "quadara", bastone di legno "zubbu", bastone di canna "riminaturi" con un terminale di materiale vegetale essiccato "scupata" per la pulizia della "quadara", contenitori di legno "tinieddu di l'agru" o "serratizzu", contenitori di varie dimensioni "iaruozzi", fiscella di giunco o di canne "cavagna", cucchiaio in legno "scumaricotta", mestolo, schiumarola "vacilotta", tavolo spersore "mastreddu", fuoco diretto di legna, o gas

Riferimenti storici:

- Agostino Gallo: "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", Venezia, 1572
- don Gaetano Salamone, "Manuale teorico-pratico d'agricoltura e pastorizia adattato all'intelligenza popolare", Mistretta, 1872
- Carmelo Campisi, "Pecore e pecorino della Sicilia: allevamento, tosatura, mungitura, fabbricazione dei formaggi pecorini", F. Battiato, Catania, 1933

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 infornata
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte (10%), Sale
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, o Misto, con aggiunta di latte intero e crudo delle stesse lattifere fino a circa il 10%
	Trattamento latte	Intero
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Molle, Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Più o meno convesse 12÷16
	Scalzo Dimensioni (cm)	Tondeggiante 5÷8
Peso	Kg	0,5÷1,0
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Buccia
	Aspetto	Rugoso
	Colore	Ambra ÷ Bruno-rossastro (secondo il n° di passaggi in forno)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Leggermente rigida, a volte croccante
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio o Giallo bruno (secondo il n° di passaggi in forno)
	Struttura	Abbastanza tenera e finemente granulosa, o Mediamente dura e friabile (secondo il n° di passaggi in forno), molto compatta al centro forma, abbastanza asciutta
	Occhiatura Forma	Diffusa (nello strato esterno) Irregolare

	Dimensione Distribuzione	Irregolare Localizzata nello strato esterno della pasta
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Tostato (più o meno marcato secondo il n° di passaggi in forno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, né dolce né salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera e finemente granulosa o Mediamente dura e friabile (secondo il n° di passaggi in forno), compatta, abbastanza asciutta, leggermente adesiva e poco solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico varia in funzione della quantità di latte aggiunto al siero

Utilizzo		Ricotta infornata
Utilizzo	In tavola In cucina	Il gusto dolce, unito all'odore/aroma tostato, rende la Ricotta Infornata particolarmente adatta alle combinazioni con altri ingredienti. Uno dei piatti tipici più semplici e, allo stesso tempo più gustosi, è composto da pezzetti di Ricotta Infornata - con pochi passaggi in forno (6-7) - consumati con pane e fave fresche condite con olio EVO e una macinata di pepe L'uso più frequente del prodotto, specie dopo numerosi passaggi in forno, è in cucina, "da grattugia", per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, o a svariate ricette "al forno"
Abbinamenti	Vino	Si abbina a un vino rosso locale di buon corpo, abbastanza morbido, mediamente caldo (es. <i>Cerasuolo di Vittoria</i> , o <i>Etna Rosso</i>) che ne esaltano il gusto

Produzione		Ricotta infornata			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤100	≤100	≤100	-
	Provenienza	Allevamento o Stalla			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato			
	Trattamenti Termici	Il latte derivato dal processo di mungitura viene utilizzato crudo			
Aggiunte	Latte intero e crudo "omogeneo" alle lattifere, in q.tà pari a circa il 10% di quella del siero Sieroinnesto acido aziendale (<i>agra</i>) con pH 4+4,5, o acqua con aceto (lo stesso risultato può essere ottenuto con l'aggiunta di acido citrico, di acido lattico o di altre sostanze acidificanti)				
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero di latte (<i>lacciata</i>) rimasto dopo l'estrazione di una cagliata viene versato nella caldaia (<i>quadara</i>) - un pentolone di rame stagnato all'interno - e scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto. Fino a non molto tempo fa la caldaia era tenuta sospesa sul focolare con due muretti (<i>fucularu</i>) e da un robusto legno inserito nelle sue grosse maniglie e, come combustibile, venivano utilizzate varie piante infestanti dell'altopiano ibleo, diligentemente raccolte durante il periodo estivo (<i>saittuna</i> , <i>mùfini</i> , <i>maccarruna</i>), che conferivano alla ricotta un particolare odore/aroma di affumicato Alla massa, portata ad una temperatura di 50+55 °C, si aggiunge un 10% di latte intero "omogeneo" Si aumenta la temperatura in caldaia, sempre agitando la massa, per evitare il "bruciato"			

		<p>(<i>accarpatu</i>), con un bastone di legno (<i>zubbo</i>, o <i>riminaturi</i>), una canna all'estremità della quale vengono inserite alcune foglie secche di palma nana, tipica della flora mediterranea.</p> <p>Alla temperatura di circa 80 °C si aggiunge in caldaia un coadiuvante che consente al siero di acidificare rapidamente</p> <p>Si continua il riscaldamento fino a raggiungere la temperatura di flocculazione, sempre rimescolando energicamente la massa con il <i>riminaturi</i></p>
	Temperatura	85+90 °C
	Tempo, Azioni	<p>30 minuti, circa</p> <p>Le sieroproteine e il grasso presente in caldaia completano l'affioramento in forma di fiocchi (le sieroproteine inglobano aria e vapore coagulando in una massa gelatinosa che tende ad affiorare)</p> <p>Con la <i>scumaricotta</i> si rimuove la schiuma dalla superficie della caldaia poi, scaldata e agitata la massa fino a circa 90 °C, si sospende il riscaldamento e si lascia affiorare completamente il coagulo, lasciandolo consolidare per alcuni minuti</p>
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Salatura, Infornatura	<p>Con una schiumarola "<i>vacilotta</i>" si raccoglie la ricotta nei tradizionali contenitori "<i>cavagne</i>" di canne o di listelli di legno, o nei cestelli, e si pone a scolare su un tavolo inclinato di legno "<i>tavuliere</i> o <i>mastreddu</i>" per consentire la fuoriuscita del liquido trattenuto (<i>la scotta</i>) e a consolidare la forma (la ricotta alla fine deve risultare abbastanza asciutta)</p> <p>Dopo 1-2 giorni, a seconda del periodo dell'anno, dopo aver rimosso i canestri o i cestelli, le ricotte vengono salate "a secco" in superficie per circa 7 giorni, disposte in singoli contenitori di ceramica e lasciate asciugare per alcuni giorni dopo aver asportato l'eventuale liquido estratto per effetto del sale</p> <p>Ogni singola ricotta viene messe in un contenitore di ceramica, eventualmente cosparso di pepe nero macinato e, successivamente, introdotta in forno a circa 230 °C per circa 30 minuti, poi rivoltata e stufata per altri 30 minuti. Quando si è formata una sottile pellicola di colore bruno-rossastro, la ricotta viene estratta e collocata su di un piatto a riposare per un giorno.</p> <p>Questa fase, se fatta con metodi tradizionali e forni a legna, viene ripetuta da 5 a 10 volte, in relazione alla stagione e al tipo di ricotta infornata che si vuole produrre: per consumo fresco, o "da grattugia"</p>
Maturazione Stagionatura	Tempo	Le forme vengono commercializzate dopo circa 20 giorni dal termine del processo
	°C - UR%	Eventuale conservazione in cella a 6+8 °C
	Cura forma	Il prodotto viene porzionato e confezionato in carta per alimenti, o in involucro termoretraibile di plastica per alimenti