

Generalità	Ricotta mista	
Presentazione	<p>Ricotta mista Preparazione casearia magra, freschissima, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte misto di vacca, pecora e capra, di razze varie, che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni, a cui vengono aggiunti latte delle stesse razze e sale marino. Prodotta tutto l'anno nell'intero territorio della regione Sicilia, ha forma tronco-conica determinata dalle fucelle o canestri in cui viene formata, che ne rigano la superficie, di dimensioni variabili, con facce più o meno piane e regolari e peso di 1,0+1,5 Kg. Si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione. È priva di crosta; pasta di colore bianco avorio, o giallo-paglierino se prevale il siero di latte di pecora; 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, non acido o salato; odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce") e animale (pecora); struttura cremosa o finemente granulosa, umida, abbastanza solubile. 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 e 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, ...). 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
	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 e ovino, 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. 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. Dopo aver fatto il formaggio i pastori e i casari ricavano, dal siero residuo delle varie caseificazioni della giornata, riscaldato e acidificato, la <i>Ricotta di latte misto</i>.</p> <p>La storia della ricotta è ampiamente illustrata da vari autori: Il Gallo, nel suo libro (IV sec d.C.), parla delle varie ricotte, e di quella di capra afferma che è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina. Carmello Trasselli, (XV sec) nel "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>" riporta che la ricotta è uno dei generi alimentari di più largo consumo.</p> <p>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>Lo storico Antonino Uccello (1980), descrive minuziosamente la lavorazione e gli utensili tradizionali utilizzati per produrre la ricotta. La <i>ricotta salata</i> è di antica tradizione ed è notoriamente conosciuta come indispensabile ingrediente di alcune rinomate pietanze siciliane (<i>pasta alla Norma</i>).</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldaia di rame stagnato "<i>quarara</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 "<i>quarara</i>", contenitori di legno "<i>tinieddu di l'agru</i>" o "<i>serratizzu</i>", contenitori di varie dimensioni "<i>jaruozzi</i>", fucelle 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: – Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V. – Gallo: "<i>Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa</i>", IV sec. d.C. – Carmelo Trasselli: "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>", 1412-1440, da archivio comunale di Palermo – Uccello Antonino: "<i>Bovari, pecorari, curatul</i>". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980 – Istituto Nazionale Sociologia Rurale: "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990 – CNR: "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>"</p> <p>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' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p>	

Descrizione		Ricotta mista
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte
	Lattifera	Vacca, Pecora e Capra, ognuna in proporzioni variabili
	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) variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo variabili
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fuscelle/canestri utilizzate durante la formatura)
	Colore	Bianco avorio, o giallo-paglierino (se prevale il siero di latte di pecora)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco avorio, o giallo-paglierino (se prevale il siero di latte di pecora)
	Struttura	Cre moso, o poco compatta e finemente Granulosa, Umida
	Occhiatura	Possibili discontinuità di origine meccanica
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Di tipo lattico cotto (siero "dolce") e leggero animale (pecora, o capra)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente salato, non acido o amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cre moso, o finemente Granulosa, Umida, 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 mista
Utilizzo	In tavola In cucina	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 e olio EVO, 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 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>Greco, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i>).

Produzione		Ricotta mista			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	In quantità variabili per ogni specie			-
	Provenienza	Allevamento o Stalla			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il siero derivato dal processo di caseificazione deve essere convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Latte misto (ovino, caprino, vaccino) 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 su un piano inclinato contenente acqua fredda a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma			
	Salatura	Le forme, mantenute nei contenitori usati per la formatura (se cestelli di plastica alimentare), vengono avviate direttamente alla vendita			
Maturazione Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura			
	°C - UR%	Conservazione in cella a 2+6 °C			
Confezionamento		Il prodotto, spesso mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro 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			