

Generalità		Ricotta salata	
Presentazione	Ricotta salata Preparazione casearia ottenuta dalla flocculazione delle proteine del siero di latte riscaldato a 80÷85 °C, proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino. È un prodotto da consumo fresco o di media stagionatura. Durante la lavorazione può essere aggiunto il 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra. La forma è tronco-conica, o ovoidale, con pasta morbida, colore bianco e sapore gradevolmente sapido. Se il siero deriva da latte di capra il sapore risulta più delicato, se da latte di pecora è più deciso. Può essere sottoposta a breve affumicatura. Generalmente non viene utilizzata come formaggio "da tavola ma, grazie alla sua intensa sapidità e alla sua grattugiabilità, è un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali." L'abbinamento con il vino è legato al profilo olfatto-gustativo delle preparazioni in cui entra come ingrediente.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Basilicata	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Basilicata	
	Province-Zona	Province di Potenza, Matera : nelle zone di montagna e collina della Regione.	
	Tipologie	Fresca, Stagionata	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Stalla Pecore di razza Sarda e capre di razze miste	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.	
Storia	Bibliografia: - "I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno"; C.N.R.; 1992 - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi"; I.N.S.O.R..		

Descrizione		Ricotta salata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte con aggiunta di 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra	
	Lattifera	Pecora, Capra, Misto (Pecora-Capra)	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso, Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionata (breve stagionatura)	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	Tronco di cono, di altezza di~15 cm e del diametro di base di~8÷10 cm, Ovoidale del diametro di circa 15 cm.	
	Peso Kg	0,300÷0,500	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, Pulita	
	Colore	Bianca, Bianco grigiastro con zone brune, Bruno (se affumicato)	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, Bianco grigiastro	
	Struttura	Molle, Finemente granuloso, Spalmabile (fresco), Semiduro, Finemente granuloso, Grattugiabile (semistagionato)	
Odore / Aroma	Intensità	Media-bassa, Media	
	Persistenza	Media	

	Riconoscimenti	Lattico cotto, Affumicato (eventuale)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce-salato in evidenza, gradevolmente saporito
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		
		Morbido o semiduro, finemente granuloso, leggermente adesivo
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio magro

Utilizzo		Ricotta salata
Utilizzo	In tavola	Generalmente non viene utilizzata come formaggio "da tavola".
	In cucina	Grazie alla sua intensa sapidità e alla sua grattugiabilità è un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali.
Abbinamenti	Vino	Abbinamenti legati al profilo olfatto-gustativo delle preparazioni in cui entra come ingrediente.
	Miele/Confetture	
	Pane	

Produzione		Ricotta salata			
Periodo di produzione		Marzo÷Settembre (periodo di pascolamento)			
Materia prima: • Siero di latte ovi-caprino • latte ovi-caprino • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		Ognuna con % variabili da 0 a 100		
	Provenienza	Pascolo brado, stalla			
Preparazione	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei formaggi ovi-caprini locali, si rimette il siero sul fuoco a legna. A 60÷65 °C si può aggiungere del latte intero ovi-caprino in ragione del 2÷10 %.				
Coagulazione	Temperatura	Il siero in caldaia viene portato a 72÷90 °C La coagulazione delle siero-proteine genera la comparsa in superficie dei caratteristici flocculi. Si lascia la caldaia ancora sul fuoco per almeno 5 minuti e fino ad un massimo di 10÷15 minuti.			
Formatura e Trattamenti forma	Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata sgocciolare per 24 ore. Si toglie dai cestini, si sala a secco e si rimette nei cestini rigirandoli 2 volte al giorno. Dopo circa 7 giorni, quando la ricotta è discretamente indurita, si toglie dai cestini, si mette su un tavolo di legno e si avvia alla maturazione. Può essere sottoposta ad una affumicatura di qualche giorno.				
Stagionatura	Tempo	≥ 10-15 gg se deve essere consumata tal quale; ≥ 1 mese se è destinata ad essere grattugiata.			
	°C - UR%	In ambiente fresco, a temperatura costante, sistemata su tavole di legno.			
	Cura forma				