

Generalità	Ricotta salata	
Presentazione	<p>Ricotta salata Preparazione casearia, magra, semistagionata, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggi da latte vaccino, ovino, caprino o misto, proveniente da razze varie. È prodotta nell'intero territorio della regione Sicilia, tradizionalmente nei mesi più caldi dell'anno, e viene stagionata almeno fino a 2 mesi. Nasce per poter essere conservata più a lungo di quella fresca ed è tipica del centro-sud italiano. La ricotta non è un formaggio perché non viene ottenuta coagulando la caseina del latte, ma quelle proteine che in buona quantità rimangono disciolte nel siero (la parte liquida che, durante la caseificazione, si separa dalla cagliata). È caratterizzata da: forma cilindrica o tronco-conica, determinata dalle fucelle o canestri in cui viene formata che ne rigano la superficie; scalzo di circa 20 cm, diametro medio di circa 15 cm, facce più o meno piane e regolari e peso di 0,3-1,0 Kg; superficie priva di crosta, di colore bianco o avorio che può presentare macchie verdastre dovute a residui di muffe che vengono raschiate e pulite prima della messa in vendita; pasta compatta, mediamente dura, friabile e non elastica, leggermente granulosa, leggermente umida, abbastanza adesiva; sapore salato e leggermente acidulo (vago ricordo del siero di partenza); odore/aroma abbastanza intenso e persistente, piacevole, con riconoscimenti di tipo lattico cotto, o leggero animale nel caso di prevalenza di siero di pecora o di capra. Con la stagionatura, le forme di ricotta perdono fino al 50% delle quantità di acqua residua, rendendo così la ricotta salata meno calorica rispetto ai formaggi. Il suo utilizzo più comune è in cucina dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente al posto del formaggio, per condire piatti di pasta e pietanze, aggiungendo profondità e ricchezza di gusto. È l'ingrediente principale di alcuni piatti tipici siciliani, come la Pasta alla Norma, e nella preparazione di ricette da forno, come timballi e torte salate. A stagionatura più breve, può anche essere consumata "tal quale" a colazione, o come antipasto e gustata con i vini rossi tipici dell'isola (es. <i>Cerasuolo di Vittoria</i>, o <i>Etna Rosso</i>). Con la stagionatura le forme di ricotta perdono fino al 50% delle quantità di acqua residua, rendendo così la ricotta salata meno calorica rispetto ai formaggi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia (2024)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Intero territorio della Regione Sicilia
	Tipologie	-
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. La produzione di ricotta accompagna da sempre la secolare produzione dei formaggi, consentendo così di recuperare tutte le siero-proteine del latte che, nei formaggi, sono scarsamente presenti.</p> <p>Nel IX Libro dell'<i>Odissea</i>, Omero fa incontrare Ulisse e Polifemo proprio nel momento in cui il ciclope sta preparando la ricotta nella caverna dopo aver munto il suo gregge. Alla vista del mostro i compagni del re di Itaca corrono spaventati verso le navi, ma Ulisse li trattiene e si ferma ad assaggiare quel <i>rappreso latte</i> preparato da Polifemo: la golosa ricotta.</p> <p>Si narra che furono i Greci a mostrare ai Siciliani il metodo per realizzare la ricotta salata.</p> <p>La storia della ricotta è ampiamente illustrata sia dallo storico Antonino Uccello, che descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati, sia da Carmelo Trasselli che nel "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>" riporta la ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo. Un accenno alla ricotta (di pecora) è presente nella già citata 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 produzione. Anche la ricotta di capra viene citata nel libro del Gallo: l'autore afferma che la ricotta di capra è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina.</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>iaruozzi</i>", fucelle di giunco o di canne "<i>cavagna</i>", o di plastica, cucchiaino in legno "<i>scumaricotta</i>", mestolo, tavolo spersore, fuoco diretto di legna, o gas</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, curatuli</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>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</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>24-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p>	

Descrizione		Ricotta salata
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, o Misto
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
	Geometria forma	Aspetto
Facce Diametro (cm)		Piane (più o meno regolari) 10 (valore medio)
Scalzo Dimensioni (cm)		Diritto, o Leggermente Obliquo 20
Peso	Kg	0,3÷1,0
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fucelle/canestri utilizzate durante la formatura)
	Colore	Bianco, o avorio pallido, con possibili macchie verdastre dovute a residui di muffe che si sono sviluppate durante la stagionatura, ma vengono raschiate prima della commercializzazione
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o avorio pallido,
	Struttura	Compatta, mediamente Dura, Friabile, abbastanza Granulosa, leggermente Umida
	Occhiatura	n.d.
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto, leggerissimo lattico acido (vago ricordo del siero di partenza), possibile leggero animale nel caso di prevalenza di siero di pecora e/o di capra
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato, leggermente Acidulo, retrogusto Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente Dura, abbastanza Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva, poco Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro

Utilizzo		Ricotta salata
Utilizzo	In tavola In cucina	Il suo utilizzo più comune è "in cucina" dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente, al posto del formaggio per aggiungere intensità e ricchezza di gusto per condire piatti di pasta (molto nota la " pasta alla Norma "), o nella preparazione di ricette da forno (timballi, torte salate e altre pietanze) A stagionatura più breve, può essere anche consumata "tal quale" come colazione, o come gustoso antipasto
Abbinamenti	Vino	Viene piacevolmente abbinata a vini rossi tipici dell'isola (es. <i>Cerasuolo di Vittoria</i> , o <i>Etna Rosso</i>).

Produzione		Ricotta salata			
Periodo produzione		Tradizionalmente nei mesi più caldi dell'anno			
Materia prima: • Siero • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza, o con percentuali variabili			-
	Provenienza	Allevamento o Stalla			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il siero derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato, con filtri monouso e refrigerato se non utilizzato subito			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero viene messo in caldaia e successivamente scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto Raggiunta la temperatura di flocculazione, viene immesso un coadiuvante che consente al siero di acidificare rapidamente (sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4+4,5, oppure acidificanti naturali (es. acido lattico, o acido citrico))			
	Temperatura	85+90 °C in funzione del latte di origine, o della consistenza del prodotto che si intende ottenere			
	Tempo	15+30 minuti. Mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati, le sieroproteine (<i>globuline</i>) unitamente al grasso e al lattosio presenti, affiorano 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 dove rimane per qualche ora a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma			
	Salatura	Liberate dalle fucelle, le forme vengono salate manualmente "a secco" con sale grosso sulla superficie (40 g/forma), poi poste su tavole di legno, pianali di plastica o cassette di plastica e avviate alla stagionatura			
Maturazione Stagionatura	Tempo	20+60 giorni			
	°C - UR%	Tradizionalmente l'asciugatura e la stagionatura (fino a indurimento della pasta) vengono effettuate nel periodo primaverile-estivo, possibilmente all'aperto e a temperatura ambiente, con le forme riparate dalle intemperie e protette da animali e insetti. Alla fine della stagionatura le forme vengono pulite da eventuali muffe e dall'eccesso di sale Dopo la pulitura delle forme la ricotta viene conservata in celle frigo a temperatura adeguata. Durante questo periodo la ricotta perde almeno il 50% di acqua rispetto alla ricotta fresca Con la stagionatura le forme di ricotta perdono fino al 50% delle quantità di acqua residua, rendendo così la ricotta salata meno calorica rispetto ai formaggi.			
Confezionamento		Con carta per alimenti, o in involucro termo-retraibile di plastica per alimenti			

onaf

onaf