

Regione Sicilia

2024 Schede PAT Sicilia XXIV° Aggiornamento

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Ricotta di – Pecora –

Area di produzione: Intero territorio regionale

Attrezzature storiche: Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di legno “zubbu”, contenitore di legno “tinieddu di l'agru” o “serratizzu”, fiscelle di giunco o di canne, fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaio in legno “scumaricotta”, mestolo, tavolo spersore. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: La storia della ricotta di pecora è presente nella 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 fabbricazione della ricotta di pecora.

Tipologia: Prodotto fresco.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** pecora;
- **materia prima:** Siero di latte di pecora
- **microflora:** Naturale;
- Il siero di latte di pecora viene addizionato di sale e di latte della stessa specie; quindi, riscaldato a circa 90°C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta.

Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda ;

- **salatura:** Sale aggiunto durante la lavorazione secondo la specie da cui proviene il siero e secondo la tecnologia di produzione.

Caratteristiche del prodotto: Prodotto cremoso, morbido, di colore avorio giallo-paglierino, ha una forma tronco conica dovuta alla fiscella nella quale è contenuto. Il sapore è dolce, l'odore è di siero. Questo tipo di prodotto può essere anche salato (ricotta salata) fino a 2 mesi, su tavole di legno o in strutture di legno specifiche in ambienti naturali.

Riferimenti storici:

- Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601:archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- Gallo: “Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, IV sec. d.C.
- Carmelo Trasselli: “calmiere dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.
- 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.
- CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”.