

Regione Sicilia

2024 Schede PAT Sicilia XXIV° Aggiornamento

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

Ricotta iblea

Attrezzature storiche: Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di canna “minaturi” con un terminale di materiale vegetale essiccato “scupata” per la pulizia della “quarara”, raccoglitore in rame stagnato “cazza”, cucchiaino in legno “scumaricotta”, contenitore di varie dimensioni “iaruozzi”, contenitore di canna “cavagna”, fiscelle, mestolo, tavolo spersore, scopa di materiale vegetale essiccato “scuparino”.

Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: La storia della ricotta iblea è ampiamente illustrata dallo storico Antonio Uccello.

L'autore cita “La descrizione della città e del territorio di Noto” del 1813, dove si fa riferimento ad una fiorente produzione non solo di caciocavalli ma anche di ricotta fresca e salata. Uccello descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati.

Tipologia: Prodotto fresco.

Area di produzione: Provincia di Ragusa.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Siero di latte vaccino;
- **microflora:** Naturale;
- Il siero di latte viene addizionato di sale e di latte di vacca, 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. Si è rilevato, in alcuni casi, che qualche casaro utilizza inoltre la scotta del giorno prima messa ad acidificare.
- **salatura:** Sale aggiunto durante la lavorazione.

Caratteristiche del prodotto: Prodotto cremoso, di colore bianco avorio, ha una forma tronco conica dovuta alla fiscella nella quale è contenuto. Il sapore è dolce, l'odore è di siero.

Riferimenti storici:

- Filippo Garofalo: “Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa”, (Palermo – Stabilimento tipografico di Francesco Lao), 1856.
- 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.
- Vizzardì-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni Agricole, Bologna, 1990.
- CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.
- Progetto Ibleo “indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano”, Ragusa, 1997.