

Regione Sicilia

2024 Schede PAT Sicilia XXIV° Aggiornamento

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

Ricotta infornata

Territorio interessato alla produzione: Messina.

Descrizione sintetica del prodotto: Il colore, il sapore e la consistenza della ricotta dipendono dal numero di infornate che si effettuano, durante la lavorazione. Una ricotta passata in forno poche volte sarà chiara, di colore avorio, cremosa e di sapore delicato; una ricotta passata in forno molte volte sarà di colore marrone, con maggiore consistenza e sapore marcatamente aromatico. Il peso varia dai gr. 500 a circa 1 Kg. con uno scalzo di 5-8 cm. ed un diametro di 12-16 cm.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il Latticello, "lacciata" di vacca, di pecora, di capra o misto, residuo dell'estrazione della cagliata, viene riscaldato nelle tradizionali caldaie in rame stagnato "quadare" fino alla temperatura di 50-55°C e viene addizionato con un 10% di latte intero crudo. Si procede, quindi, agitando di tanto in tanto la massa con un bastone di legno "zubbo", o "riminaturi", fino a raggiungere gli 80°C, a questa temperatura si aggiunge l'acidificante (agra o acqua con aceto). Ad affioramento avvenuto, con la "vacilotta" si raccoglie la ricotta nei contenitori tradizionali "cavagne" di canne o di listelli di legno, e si pone a scolare su un tavolo inclinato di legno "tavuliere o mastreddu". Dopo 1-2 giorni (secondo la stagione), le ricotte vengono salate, riposte sui contenitori di ceramica e lasciate asciugare per circa una settimana. La messa in forno, se fatta con metodi tradizionali e forni a legna, viene ripetuta da 5 a 10 volte, in relazione alla stagione e al tipo di ricotta infornata che si vuole produrre (consumo fresco o da grattugia).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Bastone di legno "zubbo o riminaturi", caldaia di rame stagnata "quarara", fiscella di canna "cavagna o ncannara", tavoliere di legno "mastrello", scaffali di legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' un prodotto della più antica tradizione contadina. Dopo la cottura del pane si utilizzava il calore residuo del forno di legna mettendovi a cuocere ed asciugare le ricotte.