

Ricotta forte

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Collina lucana.

Descrizione sintetica del prodotto e materie prime

La crosta è inesistente; il colore della pasta è giallo-rosa; il sapore è piccante e forte.

Materie prime: siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino.

Materiali ed attrezzature per la preparazione

Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco, recipienti rettangolari in legno (martore), recipienti d'argilla (otri).

Tecnica di preparazione e conservazione

Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi, si rimette il siero sul fuoco a legna fino alla comparsa dei flocculi di ricotta. Raccolta nelle fuscelle si lascia spurgare in appositi recipienti di legno (martore) e tenuti in locali freschi e arieggiati. Quando, dopo un mese circa, si ricopre di una abbondante muffa, viene trasferito in appositi recipienti di argilla (otri) e tenuti per 3 mesi in locali

a temperatura di 25°C. Quando le screpolature superficiali diventano marcate viene di nuovo reimpastata in modo omogeneo. Quando il sapore ha conseguito un gusto forte e pungente è pronta per il consumo.

Viene stagionata in locali freschi e arieggiati nel primo mese, a 25°C nei successivi 3 mesi.

Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione

La preparazione avviene in locali idonei.

Viene prodotta nella stagione di pascolamento.

Riferimenti storici

I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi;

C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;

La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II.