

Ricotta salata

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Montagna e collina lucana.

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.

Tecnica di lavorazione e conservazione

Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimane il siero sul fuoco a legna. A 60-65 °C si può aggiungere del latte (2-10%). Si continua a riscaldare a 80- 85°C fino alla

comparsa in superficie dei flocculi; si lascia ancora sul fuoco per almeno 5 min. ad un massimo di 10-15 min. Raccolta nelle fuscelle si lascia riposare per 24h, dopo le quali si effettua la salatura a secco e si mette a stagionare. Se deve essere consumata tal quale si lascia stagionare per almeno 10-15 gg, se è destinata alla grattugia per almeno un mese.

Locali di stagionatura e/o conservazione

Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.

Caratteristiche del prodotto finito

La forma è tronco-conica. Il colore bianco avorio e la pasta dura ed uniforme, il sapore è intenso e gradevolmente saporito.

Periodo di produzione

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.