

Regione Sicilia

2024 Schede PAT Sicilia XXIV° Aggiornamento

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

Ricotta salata siciliana

Territorio interessato alla produzione: L'intero territorio siciliano.

Categoria: Formaggi

Nome del prodotto: Ricotta Salata Siciliana

Descrizione sintetica del prodotto:

La 'ricotta salata siciliana' è ottenuta da siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto. Si presenta in forma cilindrica o tronco conica con altezza di 20 cm circa e diametro medio di 15 cm circa ; il peso varia da 300 a 1000 g. La superficie è di colore bianco o avorio, può assumere colore verdastro per la presenza di muffe che verranno raschiate e pulite prima della messa in vendita. La struttura della pasta è semidura, friabile e anelastica, il sapore salato con vago ricordo del siero di partenza. L'odore è deciso, non penetrante, piacevole. Viene generalmente utilizzata come prodotto da grattugia ma può essere anche mangiata più morbida.

Tecniche di lavorazione:

La ricotta è un latticino, non un formaggio. Non viene ottenuta attraverso la coagulazione della caseina, ma con le proteine del siero del latte. Si tratta di quella parte liquida che, durante la caseificazione, si separa dalla cagliata. Per preparare la ricotta il siero che è la parte liquida che rimane dopo aver fatto il formaggio, sia esso di latte vaccino o di altri latti, e contiene le siero proteine, cioè la base solida della Ricotta. Il siero viene riscaldato alla temperatura di 80-85°, a volte anche di più, in funzione del latte di origine o della consistenza che si intende ottenere. Giunti alla temperatura ideale, viene immesso un coadiuvante che consente al siero di acidificare rapidamente. Questa operazione permette alle siero proteine, dette anche globuline, di raggiungere, galleggiando, la superficie del siero. Dopodiché il tutto viene lasciato in sosta per alcuni minuti e poi raccolto. Terminato lo spurgo del siero, la Ricotta viene salata a mano e posta su tavole di legno o pianali di plastica o cassette di plastica. La stagionatura e asciugatura viene fatta all'aperto a temperatura ambiente, possibilmente nel periodo primaverile-estivo, riparata dalle intemperie e protetta da animali e insetti. Lì rimane fino a indurimento della pasta. Alla fine della stagionatura le forme vengono pulite dalle eventuali muffe e dall'eccesso di sale.

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 di legno (per la ricotta salata), cucchiaio in legno "scumaricotta", mestolo, tavolo spessore. Fuoco diretto legna-gas. Per la preparazione della ricotta oggi si usano pentoloni a gas o doppiofondo a vapore o ad acqua calda, fuscelle di plastica o di altri materiali, mestoli o altri attrezzi per la raccolta, tavoli di sgronda, ripiani di legno o plastica o cassette di plastica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

I locali di produzione sono tutti igienicamente autorizzati, la stagionatura viene fatta all'aperto a temperatura ambiente, specialmente nel periodo primaverile-estivo, quando le temperature e l'umidità sono adeguate all'asciugatura della ricotta. Dopo la pulitura, da eventuali muffe e dall'eccesso di sale, la ricotta viene conservata in celle frigo a temperature adeguate.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La ricotta si preparava in Sicilia già dai tempi dei Greci. Si narra che furono proprio i Greci a mostrare ai siciliani il metodo per realizzare la ricotta salata. Nel 1800 il sacerdote Gaetano Salamone scrive un trattato destinato agli agricoltori e casari dove spiega con minuzia di particolari la tecnica di fabbricazione della ricotta. La ricotta può essere sia di vacca che di pecora che di capra o mista. In Sicilia vi è anche la tradizione della ricotta salata, che è stata la forma antica di conservazione, senza la quale non si potrebbero preparare piatti tipici come la pasta alla Norma. Nel IX Libro Omero fa incontrare Ulisse con il ciclope Polifemo che, nel momento in cui vede Odisseo per la prima volta, sta proprio lavorando la ricotta. Alla vista del mostro i compagni del re di Itaca corrono verso le navi ma Ulisse si ferma a mangiare quel "rappreso latte" che stava lavorando il ciclope, cioè dell'incantevole e golosa ricotta.

Regione Sicilia

2024 Schede PAT Sicilia XXIV° Aggiornamento

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

Riferimenti storici:

La Ricotta salata siciliana nasce per essere conservata più a lungo di quella fresca. Solitamente è un latticino del centro-sud italiano. La Ricotta non è un formaggio. Lo si può capire dal fatto che per ottenerla si utilizza il siero derivante dalla lavorazione del formaggio. È quindi considerata un sottoprodotto della lavorazione del latte. Storicamente il siero per fare la Ricotta veniva acidificato con l'agra, ovvero una miscela di siero e limone o aceto. Oggi si utilizzano acidificanti naturali come l'acido lattico o l'acido citrico.