

Generalità		Ricotta viterbese	
Presentazione	<p><b>Ricotta viterbese</b>            Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione del latte ovino con minima aggiunta di latte al momento della coagulazione. Ha forma tronco-conica, con dimensioni variabili e peso di 0,5÷1,0 Kg. Non ha crosta e la pasta è bianca, molle, leggermente granulosa. Il prodotto, non venendo salato, è dolce, con sentori di latte fresco e un leggerissimo accenno di animale. Questo prodotto caseario trae origine dalle antiche tradizioni di emigranti sardi e di pastori locali che si tramandano le tecniche di lavorazione da circa 90 anni. Per il suo sapore molto delicato e la sua consistenza morbida, è ottima da impiegare nella preparazione dei dolci e viene spesso utilizzata per farcire tortelli fritti. L'abbinamento del prodotto con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette. Consumato "al naturale" si affianca gradevolmente a vini locali bianchi, giovani, armonici, di medio corpo.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b>            PAT Regione Lazio</p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lazio	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Viterbo</b> : intero territorio della provincia e, in particolare, nei comuni di Bagnoregio, Capodimonte, Cellere, Piansano	
	<b>Tipologie</b>		
Allevamento	<b>Tipo</b>	Allevamento Pecore meticce con incroci prevalenti di razza Massese e Comisana, su antichi ceppi merinizzati	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze vegetali presenti negli allevamenti aziendali	
Storia	<p>Tracce presso archivi storici di Enti pubblici e privati che testimoniano l'importanza dell'allevamento ovino nel viterbese finalizzato alla produzione di formaggio pecorino e ricotta.            Questo prodotto caseario trae origine dalle antiche tradizioni di emigranti sardi e di pastori locali che si tramandano le tecniche di lavorazione da circa 90 anni.            Presenza della ricotta sui mercati di Viterbo da come si evince dai mercuriali della CCIAA di Viterbo e provincia a partire dal 1949.            Affarente, come storia, alla Ricotta genuina romana.            La Ricotta viterbese è citata in "Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi", redatto da Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, 1991</p>		

Descrizione		Ricotta viterbese	
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Preparazione casearia	
	<b>Materia prima</b>	Siero di latte	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	n.a.	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	n.a.	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	Ricotto	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro	
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Tronco-conico	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø variabili	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Obliquo variabili	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,500±1,000
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Rugoso (segni dei cestini usati per la formatura)
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.d.
	<b>Consistenza</b>	Tenero
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Molle, Leggermente granuloso, Leggermente adesivo
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	n.a. n.a. n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Animale (leggerissimo)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce (non sottoposto a salatura)
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremoso, Leggermente Granuloso, Leggermente Adesivo
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Magro
<b>Acqua (%)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta viterbese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Al naturale, accompagnato a verdura fresca, o con miele e/o confetture
	<b>In cucina</b>	Ingrediente utilizzato spesso per la preparazione di dolci
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Consumato "al naturale" si affianca gradevolmente a vini locali bianchi, giovani, armonici, di medio corpo
	<b>Miele / Confetture</b>	Di produzione locale
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Fresche
	<b>Pane</b>	Casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta viterbese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Siero ottenuto dalla lavorazione di latte esclusivamente ovino			
	<b>Munte</b>	n.d.			

	<b>Trattamenti Fisici</b>	Filtratura in caldaia del siero per allontanare eventuali impurità
	<b>Trattamenti Termici</b>	n.a.
	<b>Aggiunte di latte</b>	Al momento della coagulazione si aggiunge latte ovino, intero, in quantità di 1,5÷2 % e fino anche al 3 %
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipo</b>	Acido-termica
	<b>Temperatura</b>	83÷90 °C con prelievo del flocculo ad inizio affioramento (senza cottura del flocculo)
	<b>Tempo</b>	Alcuni minuti
<b>Formatura e Trattamenti forme</b>	<b>Formatura</b>	In cestine tronco-coniche
	<b>Salatura</b>	Non effettuata
	<b>Asciugatura</b>	In cella, a 4 °C, per 24 ore circa. Zona di Cellere In locali freschi, a temperatura ambiente, per 12 ore e, successivamente, in cella a 5 °C, per max 24 ore. Zona di Capodimonte; Piansano; Bagnoregio
<b>Maturazione, Stagionatura</b>	<b>Tempo - °C - UR%</b>	Nessuna maturazione o stagionatura

μπ