

Generalità		Ricotta salata o marzotica	
Presentazione	<p>Ricotta salata o marzotica Latticino tipico del territorio del Salento, semistagionato, che viene preparato utilizzando siero di latte residuo della lavorazione dei formaggi (pecorini, vaccini, o misti). Il termine “<i>marzotica</i>” si riferisce al mese durante il quale avviene la maggiore produzione del formaggio, specialmente quando le pecore cominciano a brucare il tenero foraggio primaverile e forniscono il latte più ricco, saporito e anche abbondante perché coincide con la nascita degli agnellini. Ha forma tronco-conica o cilindrica, abbastanza regolare, con facce di ~ 15 cm, scalzo di ~ 20 cm e peso di 1-2 Kg. La crosta più o meno tenera è abbastanza sottile, rugosa, di colore bianco, ma può assumere colore bruno qualora venga coperta da uno strato di crusca; la pasta è molle o semidura, non elastica, friabile, di colore bianco, che viene salata e stagionata; il sapore è tendenzialmente salato e il profumo è unico, con vago ricordo del siero di partenza. Il prodotto viene generalmente utilizzato “da grattugia” per insaporire ricette tradizionali del territorio e, assieme al pomodoro, per condire molte ricette di pasta della tradizione pugliese (<i>orecchiette alla crudaiaola, sagne torte, o ‘ncannulate (lasagne arrotolate), ...</i>); può essere usato anche come normale formaggio da antipasto o dessert (l’uso più tradizionale del prodotto più fresco è l’abbinamento con le fave novelle da mangiare crude). Nell’uso “da tavola”, si abbina tradizionalmente a vini rossi, secchi, di buon corpo (es. Cerignola Rosso DOP, Ostuni Ottavianello DOP, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto	
	Tipologie	Conosciuta anche col nome dialettale “ R’cotta tosf’ ”	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Il termine “<i>marzotica</i>” si riferisce al mese durante il quale avviene la maggiore produzione della ricotta, specialmente quando le pecore cominciano a brucare il tenero foraggio primaverile e forniscono il latte più ricco, saporito e anche abbondante perché coincide con la nascita degli agnellini.</p> <p>Alla base della realizzazione di questo prodotto caseario – così come avviene con tanti altri alimenti pugliesi – c’era sicuramente la necessità di conservare per i momenti meno favorevoli dell’anno l’importante quantità di latte ottenuto dagli allevatori durante i primi mesi primaverili, ottenendo così un’interessante e gustosa alternativa alla comune ricotta fresca prodotta e servita abitualmente sulle tavole pugliesi.</p> <p>Sebbene non esistano al riguardo delle notizie certe, si può supporre che la ricotta marzotica sia stata il frutto di qualche sperimentazione durante la produzione di un altro formaggio pugliese famoso e simile, vale a dire, il cacioricotta.</p> <p>Il termine “ricotta”, derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d’Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all’epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l’opera di Columella, che nel VII° capitolo del “<i>De re rustica</i>”, la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Il prodotto è legato a tradizioni culinarie delle campagne pugliesi ed è inserito tra quelli tipici riportati dal C.N.R. in “<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>”.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p>		

Descrizione		Ricotta salata o marzotica	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale	
	Lattifera	Pecora, Vacca, Misto (vacca-pecora)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Semiduro	

	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico, o Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ~15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo, o Diritto ~20
Peso	Kg	1,0÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata (con aspersione di crusca)
	Aspetto	Rugosa, Colonie di muffe verdi: possibili, Cappatura con crusca: possibile
	Colore	Bianco, o Bruno (se ricoperta di crusca)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera÷Abbastanza rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Non elastica, Più o meno tenera, Friabile (secondo stagionatura)
Odore / Aroma	Intensità,	Medio-bassa
	Persistenza	Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Erbaceo (nella produzione primaverile)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico con Salato in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza tenera, Friabile, Leggermente granulosa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		~19 - Prodotto Magro
Acqua (%)		64

Utilizzo		Ricotta salata o marzotica
Utilizzo	In tavola	Il prodotto, specialmente a breve stagionatura, può essere usato come formaggio da antipasto o dessert. L'uso più tradizionale del prodotto è in abbinamento con le fave novelle da mangiare crude
	In cucina	Insaporisce molte ricette della tradizione pugliese. Molto spesso viene grattugiata sulle varie paste fresche (<i>orecchiette alla crudaiaola, sagne torte o 'ncannulate, ...</i>), condite con sughi delicati o crudi a cui conferisce un caratteristico "sapore primaverile"
Abbinamenti	Vino	Nell'uso "da tavola", si abbina tradizionalmente a vini rossi, secchi, di buon corpo (es. Cerignola Rosso DOP, Ostuni Ottavianello DOP, ...).
	Verdure	Fresche (nell'uso "da tavola")
	Pane	

Produzione		Ricotta salata o marzotica			
Periodo produzione		Tutto l'anno (utilizzando solo siero di latte vaccino) Rispettando il periodo di lattazione (utilizzando siero di latte ovino)			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Pascolo, Allevamento, Stalla			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il siero, filtrato attraverso un colino a rete fine, viene posto in una caldaia di rame stagnato ("la calaredd") o in acciaio e riscaldato lentamente a fuoco diretto fino alla temperatura di flocculazione, agitando la massa con uno spino di legno ("u ret") o in acciaio			
Coagulazione	Temperatura	78÷82 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di siero-proteine coagulate			
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine All'affioramento delle proteine coagulate vengono interrotti agitazione e riscaldamento Dopo una sosta di circa 15 minuti la massa è portata rapidamente all'ebollizione per 5 minuti			
	Tipologia	Acido-termica Basandosi unicamente all'acidità del siero in caldaia			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Formatura Trattamenti forme	Estrazione Salatura	Successivamente, entro 10÷15 minuti, la massa affiorata viene raccolta con schiumarola ("cucchiaredd") e posta in fiscelle di plastica			
	Spurgo	Le fiscelle vengono lasciate spurgare per 3÷4 giorni, in ambienti a 15÷25 °C, su tavoli di legno inclinati ("u magne"), o su tavoli analoghi, per consentire la fuoriuscita della scotta e l'acquisizione della forma finale del prodotto			
	Salatura	Le forme vengono estratte dalle fiscelle e, a mano, vengono cosparse di sale fino su tutta la superficie			
	"Incruscamento"	In alcune zone si procede "all'incruscamento" che consiste nel fare aderire alla superficie della forma un uniforme strato di crusca di grano duro. L'operazione viene effettuata facendo rotolare per diverse volte la forma nella crusca fino a quando la superficie non ne è completamente ricoperta			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	10÷20 giorni e fino a qualche mese Il consumo deve avvenire non oltre 10÷12 mesi			
	°C - UR%	In locali sotterranei "u casler", grotte naturali situate nella roccia della murgia, al di sotto del piano di campagna con temperatura costante di 11÷14 °C e 60÷85% UR Spesso vengono usati anche locali artificiali in cui, però, vengono ricreate le condizioni molto simili a quelli naturali			