

Generalità		Ricotta di pecora Grossetana	
Presentazione	<p><b>Ricotta di pecora Grossetana</b> Preparazione casearia freschissima, priva di maturazione, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero che rimane dopo la produzione di formaggio pecorino caseificato nel territorio. Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Da sempre, dopo aver fatto il formaggio, il casaro ricava questo latticino dal siero con un riscaldamento e l'acidificazione. Ha forma generalmente tronco-conica con peso di circa 1,3 Kg; non ha crosta e la superficie di colore bianco presenta piccoli solchi impressi dalla fiscella. Il colore della pasta è bianco, la struttura è cremosa e poco consistente, si caratterizza per il gusto dolce e delicato e per il forte odore di latte. Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe; in cucina è alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati; è un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio. Il prodotto "da tavola" predilige vini bianchi giovani, morbidi, freschi, con basse caratteristiche olfatto-gustative</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di <b>Grosseto</b> : tutto il territorio	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo semibrado	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<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>La tradizionalità del prodotto è legata alla particolare tecnica di lavorazione, rimasta invariata nel tempo, e alla qualità del latte impiegato.</p> <p>I più grossi caseifici che producono la <i>ricotta di pecora grossetana</i> sono due: a Manciano e a Sorano. Ci sono poi altri piccoli caseifici la cui produzione per lo più è irrilevante. In media la quantità prodotta in un anno è di 9000 quintali e non c'è tendenza all'aumento. Alla vendita diretta è destinata solo una piccola percentuale, la maggior parte del prodotto è invece rivolta a distributori non locali che lo commercializzano nel resto della regione e dell'Italia.</p>		

Descrizione		Ricotta di pecora Grossetana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero dolce di latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico (generalmente, ricavato dalla fiscella)	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	variabili	

	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Obliquo variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~ 1,300
<b>Aspetto esterno</b> <b>(Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie rugosa (con segni delle fiscelle)
	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno</b> <b>(Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Morbida, Finemente granulosa, Quasi spugnosa, Cremosa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità,</b>	Medio-bassa
	<b>Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte), Animale (pecora, leggero)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce e gradevole. Non viene salata
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremosa, Umida, Leggermente Adesiva
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Prodotto Magro
<b>Acqua (%)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta di pecora Grossetana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come appetizer si può servire su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale e una leggera macinata di pepe
	<b>In cucina</b>	É alla base di molti piatti tradizionali e non, dolci o salati É un ingrediente di base nella preparazione di dolci al cucchiaio
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con basse caratteristiche olfatto-gustative (per il prodotto "da tavola")
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Fresca, specialmente con componente acidula
	<b>Verdure</b>	Si accompagna gradevolmente a verdure lesse, in foglia.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta di pecora Grossetana</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Novembre ÷ Giugno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo semibrado			

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	n.a.
	<b>Trattamenti Termici</b>	n.a.
	<b>Aggiunte</b>	Agente acidificante allo scopo di abbassare il pH del siero "dolce" (siero acido residuo dalle lavorazioni precedenti, oppure acido citrico, acido lattico o altre sostanze acidificanti ammesse)
	<b>Preparazione</b>	La lavorazione della ricotta è successiva a quella della produzione dei formaggi pecorini di cui utilizza il siero residuo che viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i> , per eliminare eventuali residui di cagliata La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine La massa, tenuta in lenta agitazione con uno spino di legno ( <i>ruotolo</i> ), viene portata a 70 °C circa Successivamente si aggiunge l'agente acidificante e, sempre agitando, si porta la temperatura a quella di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-termica
	<b>Temperatura</b>	80÷85 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate
	<b>Tempo</b>	Fino alla flocculazione delle siero-proteine Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento Si attendono 5÷10 minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	n.a.
<b>Cottura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con una <i>spannarola</i> entro 5÷10 minuti In locali ben arieggiati e freschi, si procede alla sua formatura in appositi stampi di plastica ( <i>fiscelle</i> ) di forma tronco-conica, forati per favorire lo sgocciolamento, e li si lascia spurgare a temperatura ambiente (18÷20 °C), su tavoli di legno inclinati	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	La ricotta può essere consumata: - dopo solo 2÷3 ore dalla produzione e, al limite, anche prima della fine della fase di spurgo, direttamente nelle fiscelle - dopo un riposo di 1÷2 giorni in modo che assuma la consistenza e la forma tipica della ricotta
	<b>°C - UR%</b>	Conservazione in cella refrigerata a temperatura fra 0÷4 °C. Il prodotto può essere commercializzato direttamente nelle fiscelle, o estratto ed avvolto in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergamena", vaschette in materiale plastico, ...)