

Generalità	Ricotta Romana	
Presentazione	<p>Ricotta Romana</p> <p>Il nome deriva dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal secondo riscaldamento del siero residuale della cagliatura del formaggio.</p> <p>La Ricotta Romana DOP si ottiene dal siero di latte intero di pecore allevate su pascoli naturali esclusivamente della regione Lazio; le felici sinergie ambientali che si creano su questi pascoli donano un caratteristico sapore dolce al siero di risulta proveniente dalla lavorazione dei pecorini. Proprio il gusto dolce distingue la Romana dalle altre ricotte.</p> <p>E' consentito dal disciplinare, in fase di riscaldamento del siero (50÷60 °C), l'aggiunta di latte intero di pecora in una percentuale massima del 15% sul volume del siero stesso.</p> <p>La Ricotta si conserva per breve tempo a temperatura di 4÷5 °C, presenta una consistenza grumosa, colore bianco latte, sapore dolce adatto ad essere abbinato quale ingrediente a numerosi piatti e dolci. Da sola trova buona compagnia in pani aromatici e caserecci della tradizione pastorale, con miele o composte.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 737/2005	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lazio
	Zona	<p>Regione Lazio: l'intero territorio</p> <p>Province di: Frosinone, Latina, Rieti, Roma, Viterbo</p> <p>Gli allevamenti di ovini la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Ricotta Romana» sono ubicati nella zona geografica delimitata.</p> <p>La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.</p> <p>Va evidenziato che uno dei momenti fondamentali per la caratterizzazione qualitativa del prodotto è la rottura della cagliata, dettata dalle capacità operative dei casari, frutto dell'abilità e dell'esperienza tramandata da secoli nell'intera zona interessata dalla DOP.</p>
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo semi-brado, monticazione.</p> <p>Pecore delle razze più diffuse nell'area geografica di produzione: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci</p>
	Alimentazione	<p>L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione.</p> <p>E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati.</p> <p>Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.</p> <p>Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela Ricotta Romana DOP</p> <p>Via Rodolfo Lanciani, 38 00162 Roma Tel. +39 06 6147551 Fax +39 06 6145389 email info@consorzioricottaromana.it web www.consorzioricottaromana.it</p>	
Storia	<p>Il nome deriva dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal secondo riscaldamento del siero residuale della cagliatura del formaggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • M. P. Catone raccolse le norme che regolano l'usufrutto della pastorizia nella Roma repubblicana. Il latte di pecora aveva tre destinazioni: religiosa/sacrificale; alimentare come bevanda; trasformazione in formaggi di pecora freschi e stagionati e l'utilizzo del siero residuo per ottenere la ricotta. • Galeno al cap. XVII del libro degli alimenti «<i>Della natura et vertu di cibi</i>» (1572), precisa «<i>ciò che presso Galeno ed i Greci era detto oxygala è ciò che noi, ora chiamiamo ricotta</i>». • Mario Vizzardi, nel suo libro «Formaggi italiani», sostiene che la ricotta sia originaria della agro romano e la sua diffusione si deve a S. Francesco d'Assisi, il quale trovandosi nel 1223 in una località laziale per la realizzazione di un presepio, insegnò ai pastori l'arte di produrre la ricotta. • Columella, nel VII capitolo del «<i>De re rustica</i>», descrive le tecniche casearie della ricotta. • Ercole Metallì, in «Usi e costumi della campagna romana», anno 1903, parlando dei pecorari riporta «. . . Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta, . . . La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento, . . .». • Tomasetti nel suo libro «La campagna romana», anno 1910, riporta quanto segue «<i>Quanto allo stato del pecoraio . . . la sua paga è, tra generi e denaro, di una lira e cinquanta centesimi al giorno, oltre il pane, il sale, la ricotta e la polenta</i>». • Nella mostra «Migrazione e lavoro» storia visiva della Campagna Romana del 1900, a cura della Cooperativa Pagliaccetto, troviamo numerose fotografie raffiguranti pecorari che mangiano la ricotta contenuta nella fiscella. • Ercole Metallì, nel suo libro «Usi e costumi della campagna romana», anno 1903, mette in evidenza, come durante la pratica della transumanza e monticazione, il vergaro all'arrivo della masseria in un luogo di sosta, offrì in regalo un pò di «<i>ricotta che durante il viaggio il vergaro facilmente dispensa</i>». 	

- La masseria Gasparri, dai cui libri contabili si mette in evidenza il prezzo al chilo e i chilogrammi totali prodotti di ricotta romana nelle stagioni agrarie che vanno dal 1907 (prezzo di 70 centesimi al chilo fino al 15 marzo e a 45 centesimi dopo il 15 marzo, per un totale di 850 kg) al 1924 (prod. totale di 932,5 kg).
- Trinchieri in «Vita di pastori nella Campagna Romana», anno 1953, descrive il pasto dei pastori «Acqua cotta — . . . ai pastori veniva somministrato per pasto solo pane e ricotta. Il primo nel quantitativo di un chilo a persona, la seconda nella quantità di una cucchiara colma . . . Il caciario aveva l'incarico di somministrare la ricotta».

Descrizione		Ricotta Romana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte ovino
	Lattifera	Pecora
	Trattamento	Pastorizzato
	Temperatura di Coagulazione	Ricotto
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco conica
	Facce Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	< 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco-giallastro
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-giallastro, più marcato rispetto al prodotto ottenuto da siero di latte vaccino.
	Struttura	Molto fine.
Odore/Aroma	Intensità	Poco intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Delicato, di latte ovino.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato Acido, Amaro	Caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta;
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, molto fine, leggermente grumosa, non sabbiosa.

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40 %
	Lattosio (% s.s.)	> 3,55%

Utilizzo		Ricotta Romana
Utilizzo	In tavola	Ottima tal quale, per freschi spuntini insaporiti con erbe aromatiche, consumata con contorno di verdure di stagione.
	In cucina	Può essere un ottimo ripieno per ravioli o pasta fresca farcita ed è molto usata come ingrediente di piatti tradizionali laziali. Se ne ottengono ottimi dolci, come la torta alla ricotta, i cannoli, o la cassata,
Abbinamenti	Vino	Predilige il Frascati Superiore o un vino dal bouquet fresco, fruttato e di leggera struttura.
	Miele / Confetture	Miele d'acacia
	Frutta	
	Verdure	Di stagione, fresche o stufate
	Pane	

Produzione		Ricotta Romana			
Periodo produzione		Normalmente da novembre a giugno (d'estate le pecore sono generalmente "in asciutta")			
Materia prima: • Siero di latte • Latte ovino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semibrado Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione.			
	Materia prima	La materia prima della «Ricotta Romana» è costituita dal siero dolce di latte intero di pecora. Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio delimitato.			
	Aggiunte	Nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60 °C, è consentita l'aggiunta di latte intero di pecora, proveniente dalle razze sopra citate e dall'areale delimitato, fino al 15 % del volume totale del siero.			
Coagulazione	Temperatura	Il siero, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85±90 °C e mantenuto in lieve agitazione. Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sotto forma di piccoli fiocchi.			
	Tempo	Avviene sospendendo, per circa 5 minuti, il riscaldamento. Il consolidamento delle proteine consiste in una fioritura superficiale, bianca, stratificata.			
Formatura	L'affioramento viene separato dalla scotta. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fucelle forate, di forma tronco-conica, per 8÷24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi.				
Confezionamento	La «Ricotta Romana» viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> • avvolta con carta pergamena, • contenitori di plastica e/o sottovuoto. 				

<p>Marchiatura</p>	<p>La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del reg. CE 1726/98 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la designazione «Ricotta Romana» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta (DOP); a dicitura «Ricotta romana» deve essere riportata in lingua italiana. • il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; • il logo del prodotto. <p>E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista dal disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto.</p> <p>E' tuttavia ammesso l'utilizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, • dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, • nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione.
<p>Stagionatura</p>	<p>La «Ricotta Romana», con spurgo della scotta pressoché ultimato, viene immediatamente confezionata e immessa in commercio a distanza di poche ore dalla sua produzione.</p> <p>Si tratta di un prodotto fresco, non soggetto a maturazione o stagionatura, che tende facilmente all'irrandimento e deperibilità.</p>