

| Generalità    |   | Ricotta salata   |  |
|---------------|---|--|--|
| Presentazione | <b>Ricotta salata</b><br>Prodotto ottenuto dalla flocculazione delle proteine del siero di latte riscaldato a 80÷85 °C, proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino. Durante la lavorazione può essere aggiunto il 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra. La forma è tronco-conica, o ovoidale, con pasta morbida, colore bianco e sapore gradevolmente sapido. Se il siero deriva da latte di capra il sapore risulta più delicato, se da latte di pecora è più deciso. E' un prodotto da consumo fresco o di breve stagionatura. Può essere sottoposta a breve affumicatura. |  |  |
|               | Riconoscimenti  | PAT Regione Basilicata   |  |
| Produzione    | Nazione   | Italia   |  |
|               | Regione   | Basilicata   |  |
|               | Province-Zona   | Province di <b>Potenza, Matera</b> : nelle zone di montagna e collina della Regione. |  |
|               | Tipologie   | <b>Fresca, Stagionata</b>  |  |
| Allevamento   | Tipo  | Pascolo brado, Stalla<br>Pecore di razza Sarda e capre di razze miste                |  |
|               | Alimentazione   | Pascolo estensivo naturale di erbe fresche spontanee.                                |  |
| Storia        | <b>Bibliografia:</b><br>– “I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno”, C.N.R.; 1992<br>– “Atlante dei prodotti tipici: i formaggi”, I.N.S.O.R..   |  |  |

| Descrizione              |                 | Ricotta salata   |  |
|--------------------------|-----------------|--|--|
| Classificazione          | Categoria       | PAT  |  |
|                          | Prodotto        | Preparazione Casearia  |  |
|                          | Materia prima   | Siero di latte con aggiunta di 2÷10 % di latte intero di pecora e/o capra                                      |  |
|                          | Lattifera       | Pecora, Capra, Misto (Pecora-Capra)  |  |
|                          | Trattam. latte  | n.d.   |  |
|                          | Temper.Cagliata | n.d.   |  |
|                          | Umidità pasta   | Molle, Cremoso, Semiduro   |  |
|                          | Tecnologia      | Ricotto  |  |
|                          | Stagionatura    | Fresco, Semistagionata (breve stagionatura)  |  |
|                          | Conten. Grasso  | Magro  |  |
| Forma                    | Aspetto         | Tronco di cono, di altezza di ~15 cm e del diametro di base di ~8÷10 cm, Ovoidale del diametro di circa 15 cm. |  |
|                          | Peso Kg         | 0,300÷0,500  |  |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo            | Assente, Pulita  |  |
|                          | Colore          | Bianca, Bianco grigiastro con zone brune, Bruno (se affumicato)  |  |
| Aspetto interno (Pasta)  | Colore          | Bianco, Bianco grigiastro  |  |
|                          | Struttura       | Molle, Finemente granuloso, Spalmabile (fresco), Semiduro, Finemente granuloso, Grattugiabile (semistagionato) |  |
| Odore / Aroma            | Intensità       | Media-bassa, Media   |  |
|                          | Persistenza     | Media  |  |
|                          | Riconoscimenti  | Lattico cotto, Affumicato (eventuale)  |  |

|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
|   | <b>Retrogusto</b>                     | n.d.   |
| <b>Sapore</b>                                     | <b>Dolce, Salato<br/>Acido, Amaro</b> | Dolce-salato in evidenza, gradevolmente saporito             |
| <b>Sensazioni Trigeminali</b>                     |                                       |  |
| <b>Struttura (in bocca)</b>                       |                                       |  |
|   |                                       | Morbido o semiduro, finemente granuloso, leggermente adesivo |
| <b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b> | <b>Grasso (% s.s.)</b>                | n.d. Formaggio magro   |

| <b>Utilizzo</b>    |                         | <b>Ricotta salata</b>  |
|--------------------|-------------------------|--|
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b>        | Generalmente non viene utilizzata come formaggio "da tavola".  |
|                    | <b>In cucina</b>        | Grazie alla sua intensa sapidità e alla sua grattugiabilità è un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali. |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>             | Abbinamenti legati al profilo olfatto-gustativo delle preparazioni in cui entra come ingrediente.                  |
|                    | <b>Miele/Confetture</b> |  |
|                    | <b>Pane</b>             |  |

| <b>Produzione</b>  |  | <b>Ricotta salata</b>   |                                   |              |               |  |
|--|--|---|-----------------------------------|--------------|---------------|--|
| <b>Periodo di produzione</b>   |  | Marzo÷Settembre (periodo di pascolamento)   |                                   |              |               |  |
| <b>Materia prima:</b><br>• Siero di latte ovi-caprino<br>• latte ovi-caprino<br>• Sale | <b>Lattifere</b>   | <b>Vacca</b>  | <b>Pecora</b>                     | <b>Capra</b> | <b>Bufala</b> |  |
|  | <b>% q.tà</b>  |   | Ognuna con % variabili da 0 a 100 |              |               |  |
|  | <b>Provenienza</b>   | Pascolo brado, stalla   |                                   |              |               |  |
| <b>Preparazione</b>  | Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei formaggi ovi-caprini locali, si rimette il siero sul fuoco a legna. A 60÷65 °C si può aggiungere del latte intero ovi-caprino in ragione del 2÷10 %.   |   |                                   |              |               |  |
| <b>Coagulazione</b>  | <b>Temperatura</b>   | Il siero in caldaia viene portato a 72÷90 °C<br>La coagulazione delle siero-proteine genera la comparsa in superficie dei caratteristici flocculi.<br>Si lascia la caldaia ancora sul fuoco per almeno 5 minuti e fino ad un massimo di 10÷15 minuti. |                                   |              |               |  |
| <b>Formatura e Trattamenti forma</b>   | Una volta formatasi, la ricotta viene raccolta nei cestini e lasciata sgocciolare per 24 ore.<br>Si toglie dai cestini, si sala a secco e si rimette nei cestini rigirandoli 2 volte al giorno.<br>Dopo circa 7 giorni, quando la ricotta è discretamente indurita, si toglie dai cestini, si mette su un tavolo di legno e si avvia alla maturazione.<br>Può essere sottoposta ad una affumicatura di qualche giorno. |   |                                   |              |               |  |
| <b>Stagionatura</b>  | <b>Tempo</b>   | ≥ 10-15 gg se deve essere consumata tal quale;<br>≥ 1 mese se è destinata ad essere grattugiata.  |                                   |              |               |  |
|  | <b>°C - UR%</b>  | In ambiente fresco, a temperatura costante, sistemata su tavole di legno.   |                                   |              |               |  |
|  | <b>Cura forma</b>  |   |                                   |              |               |  |