

Generalità		Ricotta di colostro ovino
Presentazione	<p>Ricotta di colostro ovino Il colostro (primo latte) è un liquido giallastro, sieroso, molto ricco d'immunoglobuline di classe A e cellule immunitarie (i <i>linfociti</i>), secreto dalle ghiandole mammarie durante la gravidanza ed i primi giorni dopo il parto. Rappresenta la prima alimentazione del cucciolo. In Sardegna questo prezioso alimento, ricco di sostanze nutritive, veniva e viene utilizzato per fare questo latticino del tutto particolare, prelibato e raro. È considerato particolarmente pregiato per le sue qualità altamente nutritive ed il suo gusto particolarmente gradevole. Questo latte si può ottenere solo per 4-5 giorni dalla nascita dell'agnello per cui ci si affrettava alla raccolta del prezioso liquido che, oltre ad essere destinato al consumo diretto di bambini o anziani, viene trasformato in ricotta o in formaggio particolarmente prelibati.</p> <p>La "Ricotta di colostro ovino" è un prodotto fresco, ottenuta dal siero ovino residuo della caseificazione del "Formaggio di colostro ovino PAT), a forma tronco di cono determinata dalle <i>friscelle</i> utilizzate. Attualmente viene prodotta solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore pur essendo rinomata e ricercata come specialità del luogo. Se ne conosce la produzione anche in piccole strutture come i mini-caseifici, che sono in genere gestiti da un piccolo gruppo familiare nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : l'intero territorio della Regione Sardegna
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.
Storia	<p>Tutta la lunga e laboriosa lavorazione del formaggio, avveniva (come tutt'ora) nella cucina di casa con l'utilizzo dei tipici attrezzi di legno per la lavorazione del formaggio e della ricotta. Tuttavia l'avvento delle nuove normative in materia di disposizioni igienico-sanitarie, hanno causato una limitazione alla commercializzazione, poiché l'attuale produzione, non potendo essere destinata alla vendita, viene limitata al solo consumo privato del pastore e di pochi privilegiati, anche se la richiesta di prodotto è notevole e proviene sia da parte della popolazione locale che da parte dei turisti, sempre alla ricerca di sapori e prodotti tradizionali fuori dai soliti schemi di produzione consolidata e standardizzata. Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi per cui il consumo veniva destinato principalmente ai bambini o agli anziani, tuttavia il prodotto è sempre stato considerata una prelibatezza vista sia la limitata disponibilità della materia prima, sia il limitato tempo di consumo. Tradizionalmente si impiegavano strumenti antichi: il paiolo di rame per la bollitura del colostro, le due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso su cui si pone il contenitore cilindrico, bucherellato, detto "<i>s'aiscu</i>" dentro il quale il formaggio veniva pressato a mano, sino alla completa fuoriuscita di tutto il siero che così non veniva perduto, tornando all'interno del paiolo stesso per la preparazione della ricotta, "<i>sa muriga 'e su regottu</i>" lo strumento di legno utilizzato per mescolare il colostro e per lavorare la ricotta.</p>	

Descrizione		Ricotta di colostro ovino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di colostro
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A forma di tronco di cono

	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane Ø 15÷20, variabili da produttore a produttore
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. Variabili in funzione del produttore
Peso	Kg	Variabile in funzione del produttore
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie rugosa.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Poco compatta, Leggermente granulosa, Molle, Umida.
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Delicato.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Granulosa, Leggermente adesiva.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Grasso

Utilizzo		Ricotta di colostro ovino
Utilizzo	In tavola	Dovuto alla difficoltà di reperire il colostro l'utilizzo della Ricotta di colostro ovino è spesso limitato a preparazioni particolari, dolci, con abbinamento a miele e pane carasau.
	In cucina	Può essere impiegato per il ripieno dei ravioli (<i>Culurgiones</i>).
Abbinamenti	Vino	Consumato da solo si abbina a vini bianchi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	Di qualunque tipo.
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane carasau

Produzione		Ricotta di colostro ovino			
Periodo produzione		Gennaio-Novembre			
Materia prima: • Siero di latte (colostro) • Colostro • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			

	Munte	n.d.
	Aggiunte	Al siero, residuo della produzione del "Formaggio di colostro ovino", si aggiunge nuovo colostro.
	Preparazione	
Flocculazione	Temperatura	La miscela siero-colostro viene portata a ebollizione sino all'affiorare dei fiocchi di ricotta.
	Tempo	Qualche minuto
Formatura e Trattamenti forma	I fiocchi vengono "pescati" e raccolti negli appositi cestelli di plastica (<i>friscelle</i>) che consentono la totale eliminazione del liquido in eccesso. Prima di essere commercializzata la ricotta può essere salata.	
Stagionatura	Tempo minimo	Si consuma principalmente fresca.
	°C - UR%	Conservato in frigo a 4÷6 °C.
	Cura forma	Può essere affumicata.

μπ