

Generalità		Ricotta di pecora o di capra lavorata	
Presentazione	<p>Ricotta di pecora o di capra lavorata La Ricotta di pecora o di capra lavorata, o anche mista (<i>S'arrescòttu spongiàu – Ricotta soffice</i>) è prodotta da oltre un secolo, come rilevato attraverso le testimonianze orali degli anziani dei comuni di Teulada e Santadi. E' ancora oggi preparata durante l'estate e consumata in autunno o in inverno, generalmente spalmata sul pane abbrustolito. Di consistenza cremosa, deve rimanere bianchissima, benché in primavera, quando è più stagionata, tenda a diventare di colore giallo. Viene conservata in vasetti di vetro di forma cilindrica e dal peso di 250÷500 g l'uno. Evidentemente è priva di crosta e la pasta, di colore bianco quando è fresca, vira al giallo quando è stagionata. Ha consistenza cremosa e gusto prevalentemente piccante. Si utilizza come antipasto.</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 e, in particolare, nell'area del Basso Sulcis (comuni di Teulada, Santadi e Giba).	
	Tipologie	Chiamata anche come: " S'Arrescòttu spongiàu " (Ricotta spugnosa, soffice)	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore o capre di razza Sarda.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	<p><i>S'arrescòttu spongiàu</i> è prodotta da oltre un secolo e, da sempre, presenta caratteristiche organolettiche diverse a seconda del tipo di lattifera da cui proviene il siero con cui viene prodotta la ricotta: l'uso della ricotta di capra è importante perché conferisce alla preparazione un gusto più delicato. Le informatrici hanno messo in evidenza come la buona riuscita di <i>s'arrescòttu</i> dipende molto dalla materia prima e, in particolare, da una ricotta proveniente da un processo di caseificazione tradizionale e fatta bollire più a lungo.</p> <p>La metodiche di lavorazione utilizzate in passato sono rimaste inalterate, pur presentando alcune varianti locali relative all'aggiunta o meno di sale e al contenitore usato per la produzione. Anche molti strumenti utilizzati sono rimasti come nel passato: un telo sottile per l'eliminazione del siero; una conca in terracotta (<i>scifèdda 'e terra</i>) per la lavorazione, un velo di tulle per coprire il recipiente, un bastone o un mestolo di legno per mescolare e rendere soffice la ricotta, un mestolo (<i>sa turra</i>) per lisciarne la superficie, vasi di vetro di piccole o medie dimensioni per la conservazione. In pratica l'unico attrezzo che è stato variato è stata la giara in terracotta (<i>sa pruina, o bruina</i>) che, per semplificare la fase del controllo, è stata sostituita da una damigiana di vetro a bocca larga, di quelle comunemente usate nella zona per la conservazione delle olive.</p> <p>I locali della tradizione in cui preparare il prodotto erano: il cortile o la cucina della casa d'abitazione in cui avvenivano le prime fasi della produzione e il magazzino o la stanza delle provviste (<i>s'om'e fundu</i>, l'ultima stanza) utilizzati nella fase di fermentazione.</p>		

Descrizione		Ricotta di pecora o di capra lavorata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Ricotta	
	Lattifera	Pecora, o Capra, o Misto pecora-capra	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Fermentato	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Quello del vasetto di vetro che la contiene (solitamente cilindrico)	
	Facce	n.a.	

	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,250÷0,500 (a seconda del produttore)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido quando è fresca, vira leggermente al giallo quando è più stagionata.
	Struttura	Cremosa, Leggermente umida.
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico fermentato.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Aggiunta di sale: facoltativa.
Sensazioni Trigeminale		Piccante
Struttura (in bocca)		Cremosa, Umida, Leggermente adesiva.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta di pecora o di capra lavorata
Utilizzo	In tavola	L'utilizzo prevalente è come antipasto, con abbinamento a miele e pane carasau.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, di medio corpo e abbastanza caldi.
	Miele / Confetture	Di qualunque tipo.
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane carasau

Produzione		Ricotta di pecora o di capra lavorata			
Periodo produzione		Durante l'estate			
Materia prima: • Ricotta di siero (di pecora, capra, o misto) • Sale (facoltativo)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100 % singolarmente o con % variabili se mista		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			

	Aggiunte	
	Preparazione	La ricotta, ottenuta dal siero residuo della caseificazione del latte disponibile, viene preparata secondo la metodica tradizionale.
Formatura e Trattamenti forma		<p>Si avvolge la ricotta appena preparata in un telo sottile e si appende per uno o due giorni a sgocciolare per l'eliminare del siero.</p> <p>Una volta che è sgocciolata bene, si mette in una conca bassa di terracotta (<i>sa scifèdda 'e terra</i>), o in un contenitore di vetro con apertura molto larga in cui la ricotta viene lavorata girandola e schiacciandola (si <i>trabàllanta</i> e si <i>spòngiara</i>) con la mano.</p> <p>Se richiesto, alcuni aggiungono poco sale.</p> <p>La bocca del contenitore viene coperta con un velo di tulle (una zanzariera), a protezione dalle mosche e il contenuto lasciato fermentare per 1 mese o più. Il composto deve essere mescolato ogni giorno, con la mano, o con un bastone o un mestolo di legno, controllando sempre che all'interno non vi siano insetti o larve. A questo scopo la superficie viene appiattita con un mestolo di legno (<i>sa turra</i>).</p> <p>A fermentazione avvenuta la ricotta deve risultare bianchissima e piccante.</p> <p>Si può ottenere una preparazione dolce chiudendo la bocca della damigiana con un tappo di plastica al posto del tessuto.</p> <p>Il prodotto finito viene suddiviso in vasi di vetro di piccole e medie dimensioni, ed è così pronto per il consumo familiare e/o la vendita.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	Si consuma appena confezionata.
	°C - UR%	Conservazione dei vasetti in frigorifero a 4-6 °C.
	Cura forma	

μπ

