

| Generalità     |  | Ricotta moliterna   |
|----------------|--|---|
| Presentazione  | <b>Ricotta moliterna</b><br>Ricotta di siero di latte di pecora di razza Sarda, a pasta semidura, con superficie e pasta bianche, crosta inesistente, pasta di consistenza semidura, odore delicato e gusto sapido. Ha forma tronco conica, con diametro superiore di~13,5 cm, diametro inferiore di~18 cm; altezza di~15 cm e peso di 1,2÷3,5 kg.<br>Si produce tutto l'anno in tutta la Sardegna e si consuma come formaggio da tavola o da grattugia. |   |
| Riconoscimenti | PAT Regione Sardegna   |   |
| Produzione     | Nazione  | Italia  |
|                | Regione  | Sardegna  |
|                | Province-Zona  | Province di <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b> : l'intero territorio della Regione Sardegna. |
|                | Tipologie  | Chiamata anche come: " <b>Ricottone</b> " (denominazione generica per tutte la ricotte salate e stagionate)       |
| Allevamento    | Tipo   | Stalla, Pascolo<br>Pecore di razza Sarda.   |
|                | Alimentazione  | Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.  |
| Storia         | E' noto che la ricotta fresca si produce in Sardegna sin da quando nell'isola si caseifica il latte di pecora.<br><b>Citazioni in:</b><br>– Vodret A., " <i>Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia</i> " (21, 5, 310-313), 1970).   |   |

| Descrizione              |                           | Ricotta moliterna                               |
|--------------------------|---------------------------|---|
| Classificazione          | Categoria                 | PAT   |
|                          | Prodotto                  | Preparazione casearia                           |
|                          | Materia prima             | Siero di latte                                  |
|                          | Lattifera                 | Pecora  |
|                          | Trattamento latte         | n.a.  |
|                          | Temperatura Cagliata      | n.a.  |
|                          | Umidità pasta             | Molle   |
|                          | Tecnologia                | Ricotto, Pressato                               |
|                          | Stagionatura              | Fresco  |
|                          | Conten. Grasso            | Magro   |
| Geometria forma          | Aspetto                   | Tronco-conico                                   |
|                          | Facce<br>Dimensioni (cm)  | Piane<br>~13,5 (ø superiore), ~18 (ø inferiore) |
|                          | Scalzo<br>Dimensioni (cm) | n.a.<br>15 (altezza)                            |
| Peso                     | Kg                        | 1, 2÷3,5  |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo                      | Assente   |
| Aspetto interno (Pasta)  | Colore                    | Bianco  |
|                          | Struttura                 | Semidura, Compatta, Abbastanza friabile.        |

|                        |                               |  |
|------------------------|-------------------------------|--|
|                        | Occhiatura                    | n.a.   |
| Odore / Aroma          | Intensità e Persistenza       | Bassa  |
|                        | Riconoscimenti                | Lattico cotto.                                   |
| Sapore                 | Dolce, Salato<br>Acido, Amaro | Leggermente disarmonico, Abbastanza salato       |
| Sensazioni Trigeminali |                               | n.a.   |
| Struttura (in bocca)   |                               | Leggermente duro, Friabile, Leggermente adesivo. |
| Grasso (% s.s.)        |                               | n.d.% - Magro                                    |

| Utilizzo    |                    | Ricotta moliterna  |
|-------------|--------------------|--|
| Utilizzo    | In tavola          | Si consuma da sola o accompagnata a formaggi e salumi.   |
|             | In cucina          | Grazie alla sua sapidità viene utilizzata in svariate ricette, soprattutto grattugiata su piatti di pasta o di verdure stufate.                              |
| Abbinamenti | Vino               | Poiché è abbastanza raro il suo consumo "da sola", l'abbinamento con qualsiasi bevanda deve considerare la ricetta in cui appare come ingrediente di spicco. |
|             | Miele / Confetture | Di qualunque tipo.   |
|             | Frutta             |  |
|             | Verdure            | Fresche o cucinate purché non asciutte.  |
|             | Pane               | Qualunque  |

| Produzione   |  | Ricotta moliterna  |        |       |        |
|--|--|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione   |  | Tutto l'anno   |        |       |        |
| Materia prima:<br>• Siero (di latte ovino)<br>• Sale fino marino | Lattifere  | Vacca  | Pecora | Capra | Bufala |
|  | % q.tà   |  | 100    |       |        |
|  | Provenienza  | Allevamento, Pascolo   |        |       |        |
|  | Munte  | n.d.   |        |       |        |
|  | Aggiunte   |  |        |       |        |
|  | Preparazione   | Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene mantenuto nella caldaia dove è avvenuta la produzione della cagliata per produrre il formaggio pecorino, o aggiunto in caldaia successivamente dopo la filtratura con un telo. |        |       |        |
| Flocculazione  | <p>Il siero viene riscaldato lentamente fino a raggiungere una temperatura di 60÷70° C, mantenendo sempre la massa in agitazione.</p> <p>Raggiunta la temperatura, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di 85÷90 °C, sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiovà" per agevolare l'affioramento dei fiocchi. Per 20÷30 minuti si lascia completare l'affioramento della ricotta e l'indurimento del prodotto dovuto alla sineresi spontanea in caldaia.</p> |  |        |       |        |
| Formatura e Trattamenti forma                                    | <p>Manualmente, con spannarola forata, si trasferisce la ricotta negli appositi stampi tronco conici (fiscelle) lasciando sgrondare il siero residuo.</p> <p>Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore e viene agevolato mediante pressatura. La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino.</p>  |  |        |       |        |
| Stagionatura   | Tempo minimo   | 15÷20 giorni.  |        |       |        |

|             |  |   |
|-------------|--|---|
|             | °C - UR%   | <p>La maturazione e la stagionatura del prodotto si realizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>nei caseifici di tipo industriale</b>, in celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata;</li> <li>– <b>negli impianti tradizionali</b>, in appositi locali (essiccatoi) situati di norma al piano superiore delle aree di produzione. Questi locali, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione ed è rivestito con una fitta rete anti-insetti.</li> </ul> |
|             | Cura forma   | <p>Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsì di un feltro di muffe più o meno fitto per cui, prima della commercializzazione, il prodotto è sottoposto ad accurata toelettatura.</p> <p>Generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato “sotto vuoto”.</p> <p>La conservazione del prodotto viene effettuata in celle frigorifere.</p>  |
| <b>Nota</b> | <p>In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consente di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli “essiccatoi” a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.</p> |   |

μr