

Generalità		Ricotta fresca ovina	
Presentazione	<p>Ricotta fresca ovina La ricotta fresca ovina, o ricotta gentile, è di colore bianco. Ha una consistenza morbida, fioccosa, cremosa e una forma troncoconica (diametro superiore~11 cm, diametro inferiore~20 cm, peso~ 1,7 kg). Ha un odore delicato, caratteristico del latte di pecora e un sapore dolce. È un latticino, non un formaggio. Prodotto con il siero residuo della produzione dei formaggi pecorini, per le sue caratteristiche di freschezza e di contenuti, rappresenta un alimento completo, magro, molto digeribile e, soprattutto, amato, anche dai bambini. Il periodo di produzione dipendeva tradizionalmente dal ciclo di lattazione delle pecore che, con la moderna programmazione delle nascite negli allevamenti di una certa grandezza, oggi viene gestito in modo da avere continuità nella produzione del latte durante tutto l'anno. Nei piccoli allevamenti tradizionali le pecore producono latte da dicembre fino a luglio per poi andare "in asciutta" (periodo che include anche l'estate, quando i pascoli sono più aridi).</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	Chiamata anche come: " Ricotta gentile "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	<p>E' noto che la ricotta fresca si produce in Sardegna sin da quando nell'isola si caseifica il latte di pecora (cfr. Vodret A., "<i>Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia</i>" (21, 5, 310-313), 1970). Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo riproduttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo molto superiore a quello prevista dalla normativa dei prodotti PAT (25 anni). Fatte salve le innovazioni tecnologiche intervenute nei caseifici industriali che si sono attrezzati con le moderne attrezzature, le metodiche di lavorazione utilizzate in passato sono rimaste inalterate, pur presentando alcune varianti locali quali per esempio, l'aggiunta o meno del sale nel prodotto. 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 per la sua conservazione.</p>		

Descrizione		Ricotta fresca ovina	
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	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ~11 (ø superiore),~20 (ø inferiore)	
	Scalzo	n.a.	

	Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	1, 5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido quando è fresca.
	Struttura	Cremosa, Leggermente umida.
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Leggero lattico acido.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Aggiunta di sale: facoltativa.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Umida, Leggermente adesiva.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta fresca ovina
Utilizzo	In tavola	Si consuma da sola o accompagnata a formaggi e salumi.
	In cucina	Le caratteristiche di bassa intensità aromatica le permettono di diventare un eccellente ingrediente in ricette tipiche locali, anche dolci per le quali è spesso un ingrediente insostituibile.
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	Preferibilmente fresca e succosa.
	Verdure	Fresche o cucinate purché non asciutte.
	Pane	Qualunque

Produzione		Ricotta fresca ovina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero (di pecora) • Sale (facoltativo)	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	Il siero viene riscaldato lentamente fino a raggiungere una temperatura di ~ 70° C, mantenendo sempre la massa in agitazione. Raggiunta la temperatura, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di 80÷82 °C, sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per				

	agevolare l'affioramento dei fiocchi. Si lascia quindi completare l'affioramento della ricotta per 20÷30 minuti.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Manualmente, con spannarola forata, si trasferisce il prodotto negli appositi stampi (fiscelle) lasciando sgrondare il siero residuo per alcune ore.</p> <p>Il prodotto viene quindi trasferito in frigorifero a 4÷5 °C.</p> <p>Dopo 18÷22 ore la ricotta viene tolta dalle fiscelle, involta in carta pergamena ed è pronta per il consumo.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Non è prevista alcuna fase di maturazione in quanto il prodotto viene venduto fresco
	°C - UR%	Conservazione in cella frigorifera a 2÷4 °C.
	Cura forma	
Nota	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, e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.	

μτ