



Prodotti tradizionali

Ricotta Salaprese



In tutta le zone della Campania ad alta pratica della transumanza, in particolare in provincia di Avellino, Caserta, Salerno, Benevento, si produce un tipo di ricotta detta "salaprese". Non ci sono teorie certe intorno all'origine di questo nome, ma è presumibilmente collegato alla tecnica di conservazione del prodotto, sotto sale, una pratica molto utilizzata per conservare prodotti facilmente deperibili. Per produrre la ricotta si segue la tecnica classica, rimasta invariata negli anni, benché oggi si utilizzi indifferentemente latte ovino o bovino, mentre la tipica ricotta salaprese era ottenuta con solo latte ovino. Anticamente erano destinate alla salatura solamente le ricotte invendute, che venivano messe a essiccare all'aria in luogo fresco e asciutto dopo essere state passate ripetutamente con sale macinato a grani medi. L'essiccazione avveniva sotto teli di cotone per tenere lontane le mosche; una volta essiccate le ricotte venivano messe su appositi graticci o tavole e appese in ambienti freschi per evitare che potessero essere divorate dai topi.

In all the Campania areas where transhumance is common and in particular in the provinces of Avellino, Caserta, Salerno and Benevento, a ricotta called "salaprese" is produced. There are not certain theories regarding the origin of this name, but presumably it is connected to the preservation technique if the product, in salt, a practice that was very common to preserve easily perishable products. The ricotta is produced following the classic technique that has remained the same through the years, although either cow or sheep milk can be used, while the typical ricotta

salaprese is obtained with sheep milk. Anciently only the ricottas that were not sold were salted, they were left to dry in a fresh and dry place after being passed through medium coarse salt. The drying was performed under cotton cloths to keep the flies away; once dried the ricottas were placed on racks or boards and hung up in a fresh place to avoid them being eaten by mice.

□ ultimo aggiornamento 6 agosto 2015