



# Prodotti tradizionali

## Prodotti Tipici

- / [Prodotti tradizionali](#)
- / [Prodotti di origine animale](#)
- / [ricotta di carmasciano](#)

## ricotta di Carmasciano

### Zona di produzione

Comuni di Rocca S. Felice, Guardia Lombardi, Torella dei Lombardi, Frigento, Villamaina, Morra de Sanctis, S. Angelo dei Lombardi, in provincia di Avellino

### Descrizione

Prodotto lattiero caseario ottenuto da latte di pecore allevate soltanto nel territorio dei Comuni interessati. E' una ricotta bianca di consistenza soffice e cremosa.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

La ricotta è ottenuta dal siero residuo della lavorazione del pecorino di Carmasciano, che viene opportunamente riscaldato fino a 80 °C, temperatura alla quale le proteine del siero si separano sotto forma di piccoli fiocchi che affiorano in superficie costituendo così la ricotta. Per la produzione della ricotta, una volta raggiunta la temperatura di 60 °C, al siero si aggiunge latte crudo di pecora di Carmasciano al fine di renderla più morbida. La ricotta viene poi estratta manualmente e depositata in fucelle che anticamente erano di vimini mentre attualmente sono perlopiù di plastica.

### Osservazioni sulla tradizionalità

Prodotto tradizionale, le tecniche produttive sono rimaste invariate e tramandate oralmente di generazione in generazione fino ai nostri giorni.

