

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

RICOTTA FORTE

Area di produzione:	Collina lucana.
Materie prime:	Siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco, recipienti rettangolari in legno (martore), recipienti d'argilla (otri).
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi, si rimette il siero sul fuoco a legna fino alla comparsa dei flocculi di ricotta. Raccolta nelle fuscelle si lascia spurgare in appositi recipienti di legno (martore) e tenuti in locali freschi e arieggiati. Quando, dopo un mese circa, si ricopre di una abbondante muffa, viene trasferito in appositi recipienti di argilla (otri) e tenuti per 3 mesi in locali a temperatura di 25°C. Quando le screpolature superficiali diventano marcate viene di nuovo reimpastata in modo omogeneo. Quando il sapore ha conseguito un gusto forte e pungente è pronta per il consumo.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Locali freschi e arieggiati nel primo mese, a 25°C nei successivi 3 mesi.
Caratteristiche del prodotto finito:	La crosta è inesistente; il colore della pasta è giallo-rosa; il sapore è piccante e forte.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992; La statistica del regno di Napoli nel 1811 - Tomo II.