

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

Ricotta di pecora o di capra lavorata

Descrizione sintetica del prodotto

Si avvolge la ricotta appena preparata in un telo sottile, e si appende a sgocciolare per l'eliminazione del siero per uno o due giorni. Una volta che è sgocciolata bene, si mette in una conca bassa di terracotta (sa scifèdda 'e terra) o in una damigiana di vetro. La damigiana va riempita di ricotta fino all'orlo. Nella conca si lavora, si gira e si schiaccia (si trabàllanta e si spòngiara) la ricotta con la mano. Alcuni aggiungono poco sale.

La bocca del contenitore viene coperta con un velo di tulle (una zanzariera), a protezione dalle mosche e il contenuto lasciato fermentare per un mese o più. Il composto deve essere mescolato ogni giorno, con la mano oppure con un bastone o un mestolo di legno, controllando sempre che all'interno non vi siano insetti o larve. A questo scopo la superficie è appiattita con un mestolo di legno (sa turra).

A fermentazione avvenuta la ricotta deve risultare bianchissima e piccante. Una preparazione dolce si ottiene chiudendo la bocca della damigiana con un tappo di plastica al posto del tessuto. Il prodotto finito viene suddiviso in vasi di vetro di piccole e medie dimensioni, ed è così pronto per il consumo familiare e/o la vendita. Descrizione del prodotto. Forma: contenuta in vasetti di vetro di forma cilindrica e dal peso di 250/500 gr. l'uno. Colore: bianco, quando stagionato giallo. Consistenza: cremosa. Gusto: prevalentemente piccante. Utilizzo: come antipasto.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Ingredienti: ricotta fresca (di capra o di pecora, oppure mista), sale (facoltativo).

Attrezzature: un telo sottile per l'eliminazione del siero; per la lavorazione si utilizza una conca in terracotta (scifèdda 'e terra), o una damigiana di vetro a bocca larga, di quelle comunemente usate nella zona per la conservazione delle olive; un velo di tulle per coprire il recipiente, un bastone o un mestolo di legno per mescolare la ricotta, un mestolo (sa turra) per renderne liscia la superficie, vasi di vetro di piccole o medie dimensioni per la conservazione. Locali: Nella fase iniziale, il cortile o la cucina della casa d'abitazione; il



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Ricotta di pecora o capra lavorata

Categoria:

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

Sinonimi:

Arrescottu spongiâu

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale in particolare l'area del Basso Sulcis (comuni di Teulada, Santadi e Giba)

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

magazzino o la stanza delle provviste (s'om'e fundu: l'ultima stanza), per la fermentazione.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

S'arrescottu spongiâu è prodotta da oltre un secolo, come rilevato attraverso le testimonianze orali degli anziani dei comuni di Teulada e Santadi. E' ancora oggi preparata durante l'estate e consumata in autunno o in inverno, generalmente spalmata sul pane abbrustolito. Di consistenza cremosa, deve rimanere bianchissima, benché in primavera, quando è più stagionata, tenda a diventare di colore giallo.

L'uso della ricotta di capra conferisce alla preparazione un gusto più delicato. Il prodotto finito si conserva per alcuni mesi entro vasi di vetro di piccole e medie dimensioni. La



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.

variante dolce era ed è consumata anche dai bambini. Le metodiche di lavorazione utilizzate in passato sono rimaste inalterate, pur presentando alcune varianti locali relative all'aggiunta o meno di sale e al contenitore usato per la produzione.

Le informatrici hanno messo in evidenza come la buona riuscita di s'arrescottu dipende dalla materia prima, una ricotta proveniente da un processo di caseificazione tradizionale, fatta bollire più a lungo. Per quanto riguarda i contenitori, la conca in terracotta era usata anche in passato, mentre l'introduzione della damigiana di vetro è più recente, ed è dovuta a motivi pratici, in quanto semplifica la fase del controllo. In passato si adoperava anche sa pruina o bruina, la giara in terracotta.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.