

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

Ricotta moliterna

Descrizione sintetica del prodotto

Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma tronco conica diametro superiore ca. 13,5 cm, diametro inferiore ca. 18 cm; altezza ca. 15 cm; peso ca. 1,2 - 3,5 kg.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il siero residuo dalla caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70 °C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 85-90°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l' "indurimento" del prodotto per ca. 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola negli appositi stampi tronco conici. Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore e viene agevolato mediante pressatura. La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino. La stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma al piano superiore del caseificio. Questi locali, detti essiccatoi, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione; tale perimetro murario è rivestito con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per 15-20 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto è sottoposto ad accurata toelettatura e generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto vuoto.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche in acciaio inossidabile riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarole per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi; stampi tronco conici



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Ricotta moliterna - Ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora di razza Sarda

Categoria:

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

Sinonimi:

"ricottone" (denominazione generica per tutte la ricotte salate e stagionate)

Territorio interessato alla produzione:

Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

in materiale plastico per alimenti; teli; pressa meccanica o idraulica; apparecchiatura e appositi sacchetti in materiale plastico termoretraibile per il confezionamento sotto vuoto del prodotto finito.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); essiccatoi (per maturazione tradizionale) celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata (caseifici di tipo industriale); celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.



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.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà 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, delle deroghe per l'impiego degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

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
sardegnaagricoltura@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.