

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

Ricotta testa di morto

Descrizione sintetica del prodotto

Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma tondeggiante diametro maggiore ca. 17-25 cm; peso ca. 2,5 - 3,2 kg.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il siero residuo della 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 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola in stampi cilindrici con all'interno un telo che reca ai quattro angoli dei legacci. Lo spurgo del siero dalla ricotta si realizza annodando i legacci del telo per formare un sacco che contiene la ricotta e battendolo ripetutamente su un piano per frantumare i grumi e favorire l'impaccamento della massa.

La pressatura del prodotto, che si protrae per circa 20-24 ore, si realizza stringendo il sacco con la ricotta che assume la tipica forma tondeggiante. Il prodotto, ancora nei sacchi, viene appeso e ulteriormente pressato stringendo per torsione in maniera progressiva il sacco. La ricotta, estratta dal sacco, viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino e trasferita in reticelle di materiale plastico.

La ricotta viene stagionata appesa e 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 internamente con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per circa 20- 30 giorni. Durante il periodo di maturazione le ri-



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Ricotta testa di morto- 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:

Ricotta greca, Testa di moro, "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

cotte 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 riscaldabili a fuoco diretto;
- caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore;
- "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarola per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi;
- stampi cilindrici in acciaio, in alluminio o in materiale plastico per alimenti;
- appositi teli con legacci; reticelle, tralici per appendere il prodotto durante la pressatura e la stagionatura; apparecchiatura e appositi sacchetti in materiale plastico termoretraibile per il confezionamento sotto vuoto del prodotto finito.



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.

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

La tradizionalità del prodotto è dimostrata dal ritrovamento di fatture di vendita del prodotto datate. Citazioni in: Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.

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. Deroghe anche per l'impie-



go degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale.

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.