



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEMA IDENTIFICATIVO DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **RICOTTA SALATA**
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino, Montefranco, Polino, Ferentillo, Arrone.

Descrizione sintetica del prodotto

Ricotta prodotta con latte ovino, salata e stagionata per 10-20 giorni per avere un prodotto da taglio; se la stagionatura si prolunga per 4-6 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. La forma è tronco-conica ed il peso medio è compreso generalmente tra 0,5-1 kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Nella lavorazione tradizionale, il siero residuo della lavorazione del formaggio viene rimesso sul fuoco (da questo deriva il termine "ricotta"), e fatto bollire. Si ha un primo affioramento di prodotto che viene usato per la produzione della ricotta fresca; l'altra parte continua a scaldarsi e raggiunge temperature superiori a 90°C. In seguito all'affioramento si preleva con un mestolo forato e si versa nelle sacchette di cotone a forma triangolare tipo imbuto. Si lasciano sgocciolare poi si strizzano per eliminare l'acqua residua: il giorno dopo si tolgono dai sacchetti, si passano nel sale, e si dispongono sulle tavole all'interno delle celle frigorifere o in locali freschi per la stagionatura.

Prima della vendita si ricoprono di crusca o semola di grano che assorbe l'umidità e mantiene il prodotto integro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- caldaio di rame;
- mestoli di legno o acciaio inox, cucchiari di rame forati;
- sacchette di cotone a forma triangolare;
- carrelli e tavole su cui si dispongono le forme durante la stagionatura

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio), facilmente lavabile
- locale di salatura;
- celle frigorifere ventilate o locali freschi tipo cantine;
- locale di stagionatura;
- locale di imballaggio e confezionamento.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- Etichetta di commercializzazione del prodotto attestante l'inizio dell'attività nel 1950.
- Fotografia risalente a 30 anni fa che ritrae la famiglia durante la produzione delle ricotte;
- INSOR, *Atlante dei prodotti tipici: I formaggi*, Franco Angeli, 1990.

Storie e costume*A) Cenni storici*

La ricotta salata veniva prodotta dai pastori durante la transumanza perché il pascolo d'alpeggio e la mancanza, al tempo, di strade agibili, impedivano loro di tornare ogni giorno a casa e vendere il prodotto fresco. La salatura era quindi praticata per prolungare la conservabilità del prodotto.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni