

Generalità		Ricotta secca	
Presentazione	<p>Ricotta secca Prodotto caseario ottenuto dalla lavorazione del siero di pecora, di capra, di vacca, o misto ovi-caprino, con l'aggiunta di latte al siero. La ricotta secca può essere classificata come un prodotto a pasta molto dura (mediamente 23% di umidità) e molto grasso (mediamente 71% di grasso s.s.). Ha forma cilindrica "a scalzo" (nel territorio della Valle di Comino: dorsale Monti Aurunci ed Ausoni); cilindrica "tubulare" (nel territorio dei Monti della Laga); tronco-conica (nel territorio della Sabina Reatina). Colore bianco tendente al giallo paglierino. Peso di: 100÷250 g (territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Ausoni ed Aurunci); 100÷700 g (territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina). Sapore da leggermente salato a salato con eventuale aggiunta di aromi naturali. Viene consumato "al naturale" nella composizione di "taglieri", ma può essere accompagnato a verdura fresca. In cucina, grattugiato, è un importante ingrediente per insaporire svariate ricette tradizionali. L'abbinamento del prodotto con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette. Consumato "al naturale" si affianca gradevolmente a vini locali bianchi o rossi, armonici, abbastanza caldi, freschi, di buon corpo, abbastanza invecchiati. Sono state individuate aziende che producono secondo il metodo da agricoltura biologica nella zona dei Monti della Laga (Amatrice ed Accumoli (RI)) e in Sabina Reatina (Poggio Mirteto (RI)).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : intero territorio della provincia e, in particolare, nei comuni di Accumoli, Poggio Mirteto Provincia di Frosinone : intero territorio della provincia e, in particolare, nei comuni di Picinisco, San Donato Val di Comino, Villa Latina, Atina, Campoli Appennino Provincia di Roma Capitale : territorio della provincia e, in particolare, nel comune di Trevignano Romano Provincia di Latina : territorio della provincia e, in particolare, nel comune di Monte San Biagio	
	Tipologie	Di pecora , di capra , di vacca , o misto ovi-caprino	
Allevamento	Tipo	Pascolo brado, Allevamento Per la Ricotta secca di capra è previsto l'utilizzo del latte di capre locali con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara e alla Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci (quest'ultima tutelata dalla L.R. n. 15/00). Per la Ricotta secca di pecora prevale l'uso di latte di pecore meticce con incroci prevalenti di razza Massese e Comisana, su antichi ceppi merinizzati. Per la Ricotta secca di vacca sono utilizzate vacche di razze varie, stanziate sul territorio	
	Alimentazione	Capre: su pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea Pecore e Vacche: Essenze vegetali presenti negli allevamenti aziendali	
Storia	Dall'indagine svolta sui prodotti tradizionali risulta che la produzione di ricotta secca è soprattutto legata alla produzione del Pecorino di Picinisco nel comprensorio della Valle di Comino (provincia di Frosinone), ma si trova anche al di fuori di questo areale con particolare riferimento alla zona di produzione della Marzolina. La sua presenza storica nella produzione e nei mercati locali è plurisecolare e riscontrabile da documenti storici. La ricotta secca è citata in " <i>Atlante dei Prodotti Tipici: I Formaggi</i> ", redatto da Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, 1991 (anche se si fa riferimento solo alla ricotta secca prodotta in provincia di Rieti) Materiali utilizzati nella tradizione locale: Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli di legno (localmente detti " <i>manielle</i> ") per la manipolazione delle forme e la fase di salatura; formine in vimini o sacchi in telo; gabbie di ferro zincato od acciaio per l'asciugatura all'esterno; stuoie in canna locale (localmente dette " <i>strugli</i> "); reti o felci come basi per le forme in asciugatura; vasi di vetro e coccio per la stagionatura.		

Descrizione		Ricotta secca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Erbe aromatiche (eventuali), Fecola di patate, Crusca	
	Lattifera	Pecora, o Capra, o Vacca, o Misto ovi-caprino	
	Trattamento latte	n.a.	

	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico "a scalzo": territorio della Valle di Comino (dorsale Monti Aurunci ed Ausoni) Cilindrico "tubulare": territorio del Monti della Laga Tronco-conica: territorio della Sabina Reatina
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. variabili
Peso	Kg	0,100=0,250 territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Ausoni e Aurunci 0,100=0,700 territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata (con erbe aromatiche, o Fecola di patate, o Crusca)
	Aspetto	Rugoso (segni delle forme di vimini usati per la formatura)
	Colore	Bianco tendente al giallo paglierino
	Spessore	n.d.
	Consistenza	Più o meno dura, secondo stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Duro, Grasso, Granuloso, Friabile
	Occhiatura	n.d.
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Leggero Animale, Vegetale (per l'eventuale aggiunta di erbe aromatiche)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente salato ÷ Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Molto duro, Granuloso, Leggermente Adesivo
Grasso (% s.s.) Acqua (%)		71 (molto grasso) 23 (molto duro)

Utilizzo		Ricotta secca
Utilizzo	In tavola	Al naturale in composizione di "taglieri", accompagnato a verdura fresca
	In cucina	Ingrediente per insaporire ricette tradizionali
	Vino	L'abbinamento con i piatti è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette

Abbinamenti		Consumata al naturale l'abbinamento è con vini rossi secchi, freschi, di medio corpo, con tannini poco evidenti
	Miele / Confetture	Di produzione locale, può utilmente affiancare il prodotto consumato "al naturale"
	Frutta	
	Verdure	Fresche, al forno o stufate
	Pane	Casereccio

Produzione		Ricotta secca				
Periodo produzione		Ricotta secca di pecora: febbraio-ottobre; Ricotta secca di capra: ottobre-maggio (con prevalenza nel periodo post-pasquale); Ricotta di vacca: periodo estivo; Ricotta secca ovi-caprina: ottobre-novembre e maggio-giugno				
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Latte • Erbe aromatiche • Fecola di patate • Crusca 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100	≤ 100	≤ 100		
	Provenienza	RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: siero di latte misto ovi-caprino ottenuto dalla produzione di marzoline e/o caciotte e/o pecorini, caprino, vaccino, ovi-caprino. Zona di Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Itri (LT); Accumoli (RI) RICOTTA SECCA OVINA: siero di latte ovino ricavato dalla produzione di caciotta e/o formaggio pecorino. Zona di Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Picinisco (FR); Poggio Mirteto (RI); Accumoli (RI) RICOTTA SECCA DI VACCA: siero di latte vaccino ottenuto dalla produzione di caciotte di vacca. Zona di Amatrice (RI) RICOTTA SECCA CAPRINA: siero di latte caprino ottenuto dalla produzione di marzolina e/o caciotte. Zona di Castelforte (LT); Itri (LT), Monte San Biagio (LT); Campoli Appennino (FR); Santi Cosma e Damiano (LT)				
	Munte	n.d.				
	Trattamenti Fisici	Filtratura in caldaia del siero per allontanare eventuali impurità				
	Trattamenti Termici	n.a.				
	Aggiunte di latte	Al momento della coagulazione si aggiunge latte intero, rispettivamente per: RICOTTA SECCA DI VACCA: 2÷3 % di latte intero vaccino. Zona di Amatrice (RI) RICOTTA SECCA CAPRINA: 2÷4 % di latte caprino. Zona di Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT) RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: 1,5÷2 % di latte ovi-caprino. Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Amatrice (RI); Poggio Mirteto (RI)				
	Coagulazione	Tipo	Acido-termica			
	Temperatura	RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: riscaldamento del siero a 87÷90 in caldaia di rame riscaldata a legna. Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Villa Latina (FR); Campoli Appennino (FR); Poggio Mirteto (RI); Accumoli (RI) RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: riscaldamento del siero a 95°C. Zona di Amatrice (RI) RICOTTA SECCA CAPRINA: riscaldamento a 85÷87 °C. Zona di Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT)				
	Tempo	Alcuni minuti				
	Sosta nel siero del flocculo emerso	RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: nessuna sosta nel siero se non per il tempo della messa in forma. Zona di Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Santi Cosma e Damiano (LT); Amatrice (RI); Accumoli (RI); Poggio Mirteto (RI) RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: una sosta, fino al rivoltamento del flocculo in caldaia. Zona di Amatrice (RI)				

Formatura e Trattamenti forme	Formatura	<p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: in forme cilindriche “a scalzo”. Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: in forme cilindriche “tubulari” di plastica, per 2 ore e, successivamente, in sacchetti di tela. Zona di Amatrice (RI); Accumoli (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA: in forme tronco coniche. Zona di Poggio Mirteto (RI)</p>
	Spurgo	<p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: per 4÷24 ore, a temperatura ambiente, con forme poste su reti montate da assi di legno, o poste in gabbie locate all'esterno con basi di canna. Zona di Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: per 2 giorni, a 14÷15 °C. Zona di Amatrice (RI); Accumoli (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: per 24÷36 ore, a temperatura ambiente, o locale a temperatura di ~20 °C (in estate). Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA: per 2 giorni, a temperatura ambiente. Zona di Poggio Mirteto (RI)</p>
	Salatura	<p>RICOTTA SECCA CAPRINA: in salamoia satura, per 24 ore, a temperatura ambiente. Zona di Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)</p> <p>RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: a secco, per 12 ore, a 12÷13 °C. Zona di Amatrice (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA CAPRINA: a secco, durante la messa in forma miscelando il sale al flocculo. Zona di Campoli Appennino (FR); Picinisco (FR)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA: in salamoia, per 24 ore/kg, a 13 °C. Zona di Poggio Mirteto (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA e VACCINA: a secco, per aspersione per 1 giorno, a temperatura ambiente, dopo lo spurgo. Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA E VACCINA: a secco, per 2 giorni, a 12÷13 °C. Zona di Accumoli (RI)</p>
	Asciugatura post-salatura	<p>RICOTTA SECCA CAPRINA: per 7÷15 giorni, a temperatura ambiente, in esterno in gabbie. Zona di Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)</p> <p>RICOTTA SECCA CAPRINA: (in estate) per 10 giorni, a temperatura ambiente esterna; (in inverno) per 25 giorni, a temperatura ambiente interna. Zona di Campoli Appennino (FR)</p>
	Stufatura post-salatura	<p>RICOTTA SECCA OVINA: per 2 volte, a 43 °C, per 40 minuti ogni volta. Zona di Poggio Mirteto (RI)</p>
Maturazione, Stagionatura	Tempo - °C - UR%	<p>RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA, VACCINA: 20÷60 giorni, su assi di rete o legno, in locali a temperatura ambiente, o in cella a 14÷15 °C. Zona di Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR) Campoli Appennino (FR); Poggio Mirteto (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, VACCINA e MISTA OVI-CAPRINA: 30÷60 giorni, in sacchi di telo appesi, in locali a temperatura ambiente, o a 14÷16 °C. Zona di Amatrice (RI) ed Accumoli (RI)</p> <p>RICOTTA OVINA, CAPRINA e VACCINA: 30÷60 giorni, in vasi di vetro, in locali a temperatura ambiente. Zona di Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)</p>
	Trattamenti durante la maturazione	<p>RICOTTA SECCA OVINA: Aspersione con fecola di patate ed eventualmente con erbe aromatiche. Zona di Poggio Mirteto (RI)</p> <p>RICOTTA SECCA OVINA, VACCINA e MISTA OVI-CAPRINA: Aspersione con crusca dopo 15÷20 giorni. Zona di Amatrice (RI)</p>