

Generalità		Ricotta marzotica leccese	
Presentazione	<p>Ricotta marzotica leccese Latticino tipico della provincia di Lecce, semistagionato, che viene preparato nel periodo primaverile - da metà febbraio a maggio -, utilizzando siero di latte residuo della lavorazione dei formaggi (pecorini, caprini, vaccini, o misti). Il termine "marzotica" si riferisce al mese durante il quale avviene la maggiore produzione del formaggio, specialmente quando le pecore cominciano a brucare il tenero foraggio primaverile e forniscono il latte più ricco, saporito e anche abbondante perché coincide con la nascita degli agnellini. Ha forma cilindrica o tronco-conica, abbastanza regolare, con facce di 10÷15 cm, scalzo di 7÷15 cm e peso di 0,500÷2,0 Kg. La crosta è sottile, rugosa, più o meno tenera; la pasta è semidura, anelastica, friabile, di colore bianco, che viene salata e leggermente stagionata. Tradizionalmente la forma è avvolta, all'esterno, da graminacee (<i>Iolium "sciugghiarina"</i>, o gramigna, che cominciano a crescere in primavera proprio quando si lavora il prodotto), erbe che donano al prodotto un tipico sapore erbaceo e fresco. Il prodotto può essere usato come normale formaggio da antipasto o dessert (l'uso più tradizionale del prodotto più fresco è l'abbinamento con le fave novelle da mangiare crude), oppure nei ripieni degli involtini di carne, o utilizzato per condire, spesso assieme al pomodoro, molte ricette di pasta della tradizione pugliese (<i>orecchiette alla crudaiola, sagne torte, o 'ncannulate (lasagne arrotolate), ...</i>); grattugiato sulle paste fresche, con sughi delicati o crudi, il prodotto dona loro un caratteristico sapore "primaverile", mentre quando è ancora abbastanza fresco e non si riesce a grattugiarlo va spezzettato e mescolato alla pasta creando una piacevolissima cremosità. Nell'uso "da tavola", si abbina tradizionalmente a vini rossi, secchi, di buon corpo (es. Cerignola Rosso DOP, Ostuni Ottavianello DOP, ...).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Provincia di Lecce	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	<p>Il termine "marzotica" si riferisce al mese durante il quale avviene la maggiore produzione della ricotta, specialmente quando le pecore cominciano a brucare il tenero foraggio primaverile e forniscono il latte più ricco, saporito e anche abbondante perché coincide con la nascita degli agnellini.</p> <p>Ne fa menzione Girolamo Manciano (1571–1628) in "<i>Descrizione, origine e successi della provincia d'Otranto</i>", una dissertazione enciclopedica sulla provincia salentina</p> <p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna). Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p>		

Descrizione		Ricotta marzotica leccese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale, Erbe fresche locali	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, Misto (vacca-pecora-capra)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Semistagionato	

	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico, o Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 10÷15
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7÷15
Peso	Kg	0,5÷2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (talvolta può presentare qualche colonia di muffe verdi)
	Aspetto	Ricoperta da foglie di graminacee fresche (loglio, gramigna)
	Colore	Bianco
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera÷Abbastanza rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Non elastica, Più o meno tenera, Friabile (secondo stagionatura)
Odore / Aroma	Intensità,	Bassa-Medio-bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Erbaceo, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Più o meno tenera, Friabile, Granulosa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		19 - Prodotto Magro (dipende dal tipo di lattifera)
Acqua (%)		64

Utilizzo		Ricotta marzotica leccese
Utilizzo	In tavola	Il prodotto può essere usato come normale formaggio da antipasto o dessert (l'uso più tradizionale del prodotto più fresco è l'abbinamento con le fave novelle da mangiare crude)
	In cucina	Ingrediente di molte ricette della tradizione pugliese: nei ripieni degli involtini di carne, oppure utilizzato per condire pasta, spesso assieme al pomodoro, (<i>orecchiette alla crudaiaola</i> , <i>sagne torte</i> o <i>'ncannulate</i> (lasagne arrotolate), ...); grattugiato sulle paste fresche, con sughi delicati o crudi, il prodotto dona loro un caratteristico sapore "primaverile". Quando è ancora abbastanza fresco e non si riesce a grattugiarlo va spezzettato e mescolato alla pasta creando una piacevolissima cremosità.
Abbinamenti	Vino	Nell'uso "da tavola", si abbina tradizionalmente a vini rossi, secchi, di buon corpo (es. Cerignola Rosso DOP, Ostuni Ottavianello DOP, ...).
	Miele / Confetture	
	Pane	

Produzione		Ricotta marzotica leccese
Periodo produzione		Da metà febbraio a maggio

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Sale • Erbe fresche (locali) 	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Pascolo, Allevamento, Stalla			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	Il siero proveniente dalla lavorazione dei formaggi (pecorini, caprini, vaccini, o misti) viene filtrato attraverso un colino a rete fine, viene posto in caldaia di rame stagnato e riscaldato lentamente con fuoco diretto fino alla temperatura di flocculazione, agitando la massa con uno spino (<i>ruotolo</i>) di legno			
	Coagulazione	Temperatura	≥ 80 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di siero-proteine coagulate		
Tempo		Fino alla flocculazione delle siero-proteine All'inizio dell'affioramento, si arresta l'agitazione, si abbassa la temperatura in caldaia per circa 10 minuti e, successivamente, si allontana definitivamente la caldaia dal fuoco fino a consentire il completo affioramento della massa coagulata			
Tipologia		Acido-termica Basandosi unicamente all'acidità del siero in caldaia			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura Trattamenti forme	Estrazione Salatura	Entro 5÷10 minuti la massa affiorata viene raccolta con una schiumarola per essere posta nelle fiscelle di plastica o di giunco (<i>fische</i>) Durante la fase di posa della ricotta nelle fiscelle si aggiunge il sale "fino", a strati, in piccole quantità			
	Spurgo	Le fiscelle vengono lasciate spurgare per 3-4 giorni, in ambienti a 15÷25 °C, su tavoli di legno inclinati per consentire la fuoriuscita della scotta e l'acquisizione della forma finale del prodotto			
Maturazione	Tempo	≥ 30 giorni e fino a qualche mese, dei quali: <ul style="list-style-type: none"> - 10÷20 giorni: consolidamento delle forme - 10 giorni: dopo l'<i>inerbimento</i> - fino a qualche mese: ulteriore stagionatura 			
	°C - UR%	In locali ben arieggiati e freschi, con temperatura di 11÷14 °C e 60÷85 %UR			
	" <i>Inerbimento</i> "	Durante la maturazione, quando la ricotta raggiunge il giusto grado di consistenza si fa aderire alla superficie della forma uno strato di erbe della zona (<i>inerbimento</i>): gramigna, lolium, o nelle varianti di <i>scègghiu</i> , <i>scèju</i> , <i>scegliu</i> , <i>sciùègghiu</i> , (una graminacea simile al frumento, che serve come foraggio o per la costituzione di manti erbosi). L'operazione viene eseguita facendo rotolare per diverse volte la forma nello strato di erbe, fino a quando la superficie non ne è quasi completamente ricoperta			
Commercializzazione		All'atto della vendita il prodotto è sistemato all'interno di sacchetti di plastica non forati			