

Generalità		Ricotta di pecora	
Presentazione	<p>Ricotta di pecora Preparazione casearia freschissima, fresca o semi-stagionata, ottenuta per coagulazione termo-acida delle proteine del siero residuo della lavorazione di formaggi ottenuti da latte pecorino. Ha una larga diffusione in tutto il territorio regionale e viene prodotto, esclusivamente con procedimento manuale, con siero di latte ovino, nel periodo ottobre-luglio. Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Al nome <i>ricotta</i> può seguire il luogo dove è prodotta (es. Ricotta di Lamezia Terme, Crotonese, della Locride, ecc.), nonché la specie da cui deriva il latte (es. Ricotta caprina, pecorina, vaccina, mista), seguita anche dal luogo dove è prodotta. Ha una forma generalmente tronco-conica o cilindrica, con superficie segnata durante la produzione dall'utilizzo di <i>fiscedde</i> o di canestri di vimini, con dimensioni e peso variabili: diametro medio di circa 10÷15 cm, lunghezza di circa 20 cm, peso di 0,500÷1,000; la crosta è assente, la pasta è di colore bianco-latte con struttura poco consistente, sierosa, poco adesiva e cremosa; il sapore è dolce e l'odore delicato. La principale peculiarità di questo prodotto è l'estrema versatilità in cucina che lo vede protagonista sia nel consumo "da tavola" - specialmente come appetizer, servito su fette di pane abbrustolito e condito con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe -, sia nella preparazione di tantissime ricette salate, tradizionali e non: antipasti, primi piatti, secondi, contorni, ripieni, salse; oppure ricette dolci: torte, dolci al cucchiaino, ecc. Della ricotta di pecora si può trovare una variante affumicata-salata-stagionata che presenta caratteristiche organolettiche adeguate: crosta marrone sottile e dura; pasta avorio, consistente e asciutta; odore/aroma intensi di fumo; sapore salato; media stagionatura prima del suo impiego in alcuni impieghi gastronomici. Nel consumo "tal quale" si accompagna a vini bianchi giovani, poco caldi, freschi, con caratteristiche olfatto-gustative medio-basse mentre, quando presente come ingrediente, l'abbinamento al vino è determinato quasi sempre dal profilo olfatto-gustativo della ricetta in cui è inserito.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di : Reggio C, Catanzaro, Cosenza, Crotonese, Vibo Valenzia , con larga diffusione in tutto il territorio regionale	
	Tipologie	Conosciuta anche con il nome dialettale: " Ricotta frisca 'i piaciura "	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo naturale Pecore di razze varie stanziate sul territorio	
	Alimentazione	Essenze pabulari fresche da pascolo brado o semi-brado, con o senza integrazioni	
Storia	<p>Il termine "<i>ricotta</i>", utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia (i maggiori produttori sono Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna), deriva dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte - il latte viene infatti "cotto" una prima volta per produrre il formaggio e una seconda volta per produrre appunto la ricotta -. Le origini storiche di questo prodotto si possono datare all'epoca della civiltà greca e successivamente a quella romana, alla quale risale l'opera di Columella, che già nel capitolo VII del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate</p> <p>Anticamente molti pastori che abitavano nelle zone montane distanti dai centri abitati, conservavano le ricotte fresche - che non riuscivano a collocare tempestivamente sul mercato - affumicandole o essiccandole e, una volta a settimana, le portavano al mercato per la vendita</p> <p>Oggi questo prodotto, utilizzato per la maggior parte "freschissimo", ha un largo utilizzo, con una quantità di produzione di difficile stima perché spesso è lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente</p> <p>La tradizionalità del prodotto e la costanza del metodo di produzione adottate da più 25 anni (il tempo previsto dalla normativa) sono certificate da documentazione esistente</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achille Bruni - "<i>Nuova Enciclopedia Agraria</i>" - vol III - Napoli 1859 - CNR - "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico</i>" - Milano 1992 - ARSSA - G. Rohlfs - "<i>Dizionario dialettale della Calabria</i>" - Ravenna 1990 (ultima edizione) - Longo Editore - R. Cerchiara - "<i>Il caseificio nella provincia di Cosenza</i>" - Cosenza 1931 - Tipografia la Veloce 		

Descrizione		Ricotta di pecora	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	

	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.d.
	Umidità pasta	Molle, Cremoso, o Abbastanza duro (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Tecnologia	Ricotto, Affumicato
	Stagionatura	Freschissimo, oppure Fresco, Semi-stagionato (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico o Cilindrico (di dimensioni variabili)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 10÷15 (diametro medio)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Lunghezza 20
Peso	Kg	0,500÷1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pulita (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Aspetto	Superficie rugosa (con segni dei canestri)
	Colore	Bianco latte (superficie), oppure Marrone con diverse tonalità (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Spessore	n.a., oppure Sottile (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Consistenza	n.a., o Abbastanza Rigida (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte, oppure Avorio (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Struttura	Poco consistente, Sierosa, Poco adesiva, Cremosa, Finemente granulosa, oppure Abbastanza Dura, Asciutta, Leggermente adesiva, Poco solubile (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
Odore / Aroma	Intensità	Bassa, oppure Alta (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Persistenza	Bassa, oppure Alta (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco), Delicato, oppure Fumo e Lattico cotto (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, oppure Salato e talvolta Leggero amaro (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Sierosa, Leggermente granulosa, Poco adesiva, oppure Abbastanza dura, Compatta, Asciutta, Leggermente adesiva (nella versione "salata-affumicata-stagionata)
Grasso (% s.s.)		n.d. – Prodotto Magro
Acqua (%)		n.d.

Utilizzo		Ricotta di pecora
Utilizzo	In tavola	Si può servire come appetizer su fette di pane abbrustolito, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe
	In cucina	È alla base di tantissime ricette salate, tradizionali e non: antipasti, primi piatti, secondi, contorni, ripieni, salse; oppure ricette dolci: torte, dolci al cucchiaio, ...

		<p>La consistenza irregolare e morbida al palato, tipica del prodotto fresco, è abbinabile a pani caserecci soffici e finemente alveolati.</p> <p>Se la si lascia sostare invece all'interno delle "fiscedde", diventa densa e corposa, adatta all'immersione in uovo sbattuto e successiva frittura in olio d'oliva.</p> <p>Opportunamente setacciata, zuccherata e addizionata a panna montata, funge da saporito ripieno per torte, ravioli e <i>chinule</i> natalizie</p> <p>Della <i>ricotta di pecora</i> si può trovare una variante affumicata e salata, che prevede però una media stagionatura prima del suo impiego nelle preparazioni gastronomiche, dalle ricche panature ai primi piatti sfiziosi.</p>
Abbinamenti	Vino	Nel consumo "tal quale" si accompagna a vini bianchi giovani, poco caldi, freschi, con caratteristiche medio-basse mentre, quando presente come ingrediente, l'abbinamento al vino è determinato quasi sempre dal profilo olfatto-gustativo della ricetta in cui è inserito
	Altro	<p>Frutta fresca, specialmente con componente acidula</p> <p>Insalate di verdure fresche, Verdure stufate</p> <p>Confetture varie o miele d'acacia</p>

Produzione		Ricotta di pecora			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Luglio			
Materia prima: • Siero di latte, • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo estensivo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Latte ovino (in piccola quantità n.d.)			
	Preparazione	<p>La lavorazione della ricotta avviene normalmente al termine di quella di formaggi ottenuti da latte ovino</p> <p>Il siero risultante dalla caseificazione viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata e immesso in caldaia di rame stagnato (<i>caccamo</i>) insieme al sale e all'eventuale aggiunta di latte ovino</p> <p>Successivamente si porta la temperatura della massa a quella di flocculazione tenendo mescolato il tutto con un bastone di legno</p>			
Coagulazione	Temperatura	80-90 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate (la temperatura varia in funzione dell'acidità della massa in caldaia)			
	Tempo	<p>Fino alla flocculazione delle siero-proteine</p> <p>Con l'affioramento, si arrestano sia l'agitazione che il riscaldamento e si attendono alcuni minuti per consentire il completo affioramento della massa coagulata</p> <p>Oppure, dopo l'affioramento dei fiocchi, si aggiunge acqua fredda con immersi rametti di fico appena tagliati</p>			
	Tipologia	Acido-termica			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione Formazione Spurgo Salatura Affumicatura	<p>Completato l'affioramento, si preleva delicatamente la ricotta con la <i>schiumarola</i> e la si trasferisce nelle <i>fiscedde</i> o in cestelli di vimini foderati con foglie di fico, posti su tavoli di legno inclinati per eliminare il siero presente</p> <p>Le fiscelle si lasciano spurgare fino al giorno successivo, a temperatura ambiente (18÷20 °C) rivoltando le ricotte per conferirgli la tipica forma dei canestri/<i>fiscedde</i></p> <p>Può essere prodotta una variante salata e affumicata che si ottiene salando le ricotte, affumicandole per alcuni giorni e stagionandole per qualche tempo</p>			
Stagionatura	Tempo	La ricotta può essere commercializzata:			

Maturazione Commercializ- zazione Conservazione		<ul style="list-style-type: none"> - dopo solo 2÷3 ore dalla produzione, anche prima della fine della fase di spurgo, direttamente nelle <i>fiscedde</i>, oppure - il giorno successivo, in modo che si consolidino sia la consistenza, sia la forma tipica - dopo almeno 1 mese di stagionatura (solo per la versione "salata-affumicata-stagionata")
	°C - UR%	<p>Viene conservata avvolta in materiali vari per l'imballaggio, idonei per alimenti (es. carta "pergaminata", vaschette in plastica, ...)</p> <p>Prima del consumo, per il significativo contenuto di acqua, è consigliato il mantenimento del prodotto in frigorifero, a temperatura di 4÷10 °C</p> <p>Il prodotto salato-affumicato-stagionato viene confezionato in buste sottovuoto</p>

NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve avere la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui vengono trasformati esclusivamente siero e latte provenienti dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di siero e di latte non pastorizzati; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, spini, fiscelle in giunco) e in latta forata (schiumarole); - assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; - locali di stagionatura. <p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare L'utilizzo di siero e latte non pastorizzati può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo Questi problemi possono essere superati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte) - rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione) - effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie <p>Locali dove avviene la produzione Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale</p> <p>Motivazioni per la richiesta di deroga I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzati, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione</p> <p>Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria È stata richiesta una deroga per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzati, di materiali di legno e di fuoco diretto di legna o a gas - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale - l'utilizzo di caldaie in rame stagnato - il confezionamento - l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.
-------------	--