

| Generalità    |   | Ricottone salato  |  |
|---------------|---|---|--|
| Presentazione | <p><b>Ricottone salato</b><br/>Preparazione casearia, semi-stagionata o stagionata, ottenuta per coagulazione termo-acida delle proteine del siero residuo della lavorazione di formaggi ottenuti da latte ovi-caprino e/o vaccino, eventualmente addizionato con piccole quantità di latte delle specie predette. Viene prodotto più o meno in tutto il territorio regionale tanto che se ne conoscono numerose tipologie individuate dalla zona di provenienza (es. Ricottone Salato Crotonese, del Catanzarese, dell'Aspromonte, della Locride, delle Serre Vibonesi, della Piana di Gioia Tauro, Silano, della Valle dell'Ancinale, ...), tutte piuttosto simili, che magari differiscono solo per tipo di latte da cui proviene il siero, per durata di stagionatura, dal periodo di produzione, etc; la certificazione PAT fa riferimento a quello prodotto in provincia di Cosenza, nel periodo Marzo=Novembre. Ha una forma generalmente cilindrica allungata, con superficie segnata dall'utilizzo di canestri di vimini durante la produzione, con dimensioni e peso variabili (diametro di ~10 cm, lunghezza di ~20 cm, peso di 0,500÷1,000). Le sue caratteristiche morfologiche-organolettiche variano a seconda del grado di stagionatura: superficie coperta da una crosta di colore beige=marrone più o meno spessa, abbastanza rigida e dura; pasta biancastra o avorio, compatta e consistente, dura e friabile; sapore poco armonico, abbastanza salato; odore/aroma di lattico cotto, leggero erbaceo, eventuale animale. Il prodotto con pasta ancora sufficientemente morbida può essere consumato come appetizer, servito affettato su fette di pane abbrustolito, condito con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe, oppure come dessert in un piatto misto di formaggi, eventualmente accompagnato a confetture o miele; dopo prolungata stagionatura, invece, viene utilizzato "da grattugia" per connotare e insaporire ricette locali di pasta (es. fusilli al sugo di capra). L'abbinamento del prodotto con il vino richiede vini rossi o rosati, di buona struttura, morbidi e abbastanza caldi; qualora il Ricottone venga grattugiato, l'abbinamento viene determinato dalle caratteristiche olfattivo-gustative generali della ricetta realizzata.</p> |   |  |
|               | Riconoscimenti  | PAT Regione Calabria  |  |
| Produzione    | Nazione   | Italia  |  |
|               | Regione   | Calabria  |  |
|               | Province-Zona   | Provincia di <b>Cosenza</b> : intero territorio provinciale e, in particolare, nell'area pre-silana<br>Prodotti analoghi sono presenti in tutto il territorio regionale |  |
|               | Tipologie   |   |  |
| Allevamento   | Tipo  | Pascolo estensivo, Allevamento semi-libero, Stalla<br>Pecore, Capre e Vacche, 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>Ricottone</i> deriva da "<i>ricotta</i>"- dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, perché il latte viene "cotto" una prima volta per produrre il formaggio e una seconda volta per produrre appunto la ricotta -. Le origini storiche della ricotta e dei prodotti analoghi si possono datare all'epoca della civiltà greca, poi 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 - salandole adeguatamente e stagionandole per venderle nei vari mercati della zona</p> <p>È un prodotto calabrese di largo uso la cui quantità prodotta, nelle diverse varianti, è di difficile stima perché spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente</p> <p>Relativamente al <i>Ricottone salato</i> sono stati ritrovati testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari da cui si evince la costanza del metodo di produzione per un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni)</p>   |   |  |

| Descrizione     |                      | Ricottone salato  |  |
|-----------------|----------------------|---|--|
| Classificazione | Categoria            | PAT   |  |
|                 | Prodotto             | Preparazione Casearia   |  |
|                 | Materia prima        | Siero di latte, Latte, Sale   |  |
|                 | Lattifera            | Pecora, Capra, Misto (pecora-capra e vacca)<br>Più frequentemente prodotta con siero di latte ovi-caprino |  |
|                 | Trattamento latte    | Intero e Crudo  |  |
|                 | Temperatura Cagliata | n.a.  |  |

|                                     |                                       |   |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---|
|                                     | <b>Umidità pasta</b>                  | Semiduro, Duro  |
|                                     | <b>Tecnologia</b>                     | Ricotto   |
|                                     | <b>Stagionatura</b>                   | Semi-stagionato, Stagionato   |
|                                     | <b>Conten. Grasso</b>                 | Magro   |
| <b>Geometria forma</b>              | <b>Aspetto</b>                        | Cilindrico allungato  |
|                                     | <b>Sezione<br/>Dimensioni (cm)</b>    | Piana<br>∅ 10   |
|                                     | <b>Lunghezza<br/>Dimensioni (cm)</b>  | 20  |
| <b>Peso</b>                         | <b>Kg</b>                             | 0,500÷1,000   |
| <b>Aspetto esterno<br/>(Crosta)</b> | <b>Tipo</b>                           | Pulito  |
|                                     | <b>Aspetto</b>                        | Superficie rugosa segnata dai canestri in cui viene formato,  |
|                                     | <b>Colore</b>                         | Beige÷Marrone (secondo stagionatura), con eventuali macchie dovute a residui di colonie di muffe sviluppate durante la maturazione/stagionatura |
|                                     | <b>Spessore</b>                       | Più o meno spesso (secondo stagionatura)  |
|                                     | <b>Consistenza</b>                    | Abbastanza dura o dura, Rigida  |
| <b>Aspetto interno<br/>(Pasta)</b>  | <b>Colore</b>                         | Biancastro ÷ Avorio   |
|                                     | <b>Struttura</b>                      | Abbastanza Dura ÷ Dura, Compatta, Friabile (secondo stagionatura)   |
| <b>Odore / Aroma</b>                | <b>Intensità,</b>                     | Abbastanza intensa ÷ Intensa  |
|                                     | <b>Persistenza</b>                    | Lunga   |
|                                     | <b>Riconoscimenti</b>                 | Tostato forte (fumo), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), Erbaceo leggero, Animale (ircino), (secondo tipo di latte e stagionatura)        |
| <b>Sapore</b>                       | <b>Dolce, Salato<br/>Acido, Amaro</b> | Poco Armonico, Salato   |
| <b>Sensazioni Trigeminale</b>       |                                       | Leggermente Astringente   |
| <b>Struttura (in bocca)</b>         |                                       | Abbastanza duro ÷ Duro, Asciutto, Friabile, Leggermente adesivo, Abbastanza Solubile (se grattugiato)   |
| <b>Grasso (% s.s.)</b>              |                                       | n.d. – Prodotto Magro   |
| <b>Acqua (%)</b>                    |                                       | n.d.  |

| <b>Utilizzo</b>    |                        | <b>Ricottone salato</b>  |
|--------------------|------------------------|--|
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b>       | Con pasta ancora sufficientemente morbida può essere consumato come appetizer, servito affettato su fette di pane abbrustolito, condito con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe, oppure come dessert in un piatto misto di formaggi, eventualmente accompagnato a confetture o miele. |
|                    | <b>In cucina</b>       | Dopo prolungata stagionatura viene utilizzato “da grattugia” per connotare e insaporire ricette locali di pasta (es. <i>fusilli al sugo di capra</i> )   |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino/<br/>Birra</b> | L'abbinamento del prodotto con il vino richiede vini rossi o rosati, di buona struttura, morbidi, abbastanza caldi; qualora il Ricottone venga grattugiato, l'abbinamento viene determinato dalle caratteristiche olfatto-gustative generali della ricetta realizzata                            |
|                    | <b>Altro</b>           | Confetture varie, Miele, Pane nero di segale   |

| Produzione  |  | Ricottone salato  |   |       |        |
|---|--|---|---|-------|--------|
| Periodo produzione  |  | Marzo ÷ Novembre  |   |       |        |
| Materia prima:<br>• Siero di latte<br>• Latte (eventuale)<br>• Sale | Lattifere                                      | Vacca   | Pecora  | Capra | Bufala |
|   | % q.tà   | Eventuali aggiunte  | ≤ 100   | ≤ 100 | -      |
|   | Provenienza                                    | Pascolo semi-estensivo, Allevamento)  |   |       |        |
|   | Munte  | n.d.  |   |       |        |
|   | Trattamenti Fisici                             | Intero e Crudo (eventuale latte aggiunto)   |   |       |        |
|   | Trattamenti Termici                            | n.d.  |   |       |        |
|   | Aggiunte                                       | Eventualmente aggiunta di latte delle specie predette   |   |       |        |
|   | Preparazione                                   | <p>L'utilizzo del siero avviene normalmente al termine della produzione dei formaggi. Il siero risultante dalla caseificazione viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata.</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato (<i>caccamo</i>) o di acciaio inossidabile con o senza intercapedine.</p> <p>La massa, tenuta in lenta agitazione con uno spino di legno (<i>ruotolo</i>), viene portata a 65 °C circa con riscaldamento a fuoco diretto.</p> <p>Si aggiungono il sale grosso ed eventualmente il latte.</p> <p>Successivamente si porta la temperatura a quella di flocculazione.</p>   |   |       |        |
| Coagulazione  | Tipologia                                      | Acido-termica   |   |       |        |
|   | Temperatura                                    | 80÷90 °C<br>Fino ad ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate (la temperatura varia in funzione dalla quantità di latte aggiunto e dell'acidità della massa in caldaia)   |   |       |        |
|   | Tempo  | Alcuni minuti per consentire il completo affioramento della ricotta   |   |       |        |
| Rottura coagulo   | Dimensione                                     | n.a.  |   |       |        |
| Cottura   | °C – Tempo - Azione                            | n.a.  |   |       |        |
| Formatura e Trattamenti forma                                       | Estrazione<br>Formazione<br>Spurgo<br>Salatura | <p>Completato l'affioramento i fiocchi si prelevano delicatamente con la <i>schiumarola</i> e si trasferiscono in canestri di vimini, posti su tavoli inclinati, di legno per eliminare il siero.</p> <p>Il prodotto si lascia spurgare nei canestri fino al giorno successivo, a temperatura ambiente (18÷20 °C), con ripetuti rivoltamenti per consolidarne la forma.</p> <p>Il giorno successivo le ricotte vengono tolte dai canestri, sottoposte a salatura "a secco" per almeno 1 settimana e avviate alla maturazione/stagionatura.</p>  |   |       |        |
|   |  | Tempo   | 2 mesi (maturazione)<br>Fino a 12 mesi (stagionatura) |       |        |
| Maturazione, Stagionatur  | °C - UR%                                       | <p>In ambienti freschi e bui, su appositi graticci.</p> <p>Durante la maturazione le forme vengono rivoltate ogni giorno ed eventualmente pulite mediante raschiatura per eliminare eventuali formazione di muffe.</p>  |   |       |        |
|   | NOTE   | <p align="center"><b>REGIONE CALABRIA</b></p> <p align="center"><b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b></p> <p><b>Riferimenti normativi</b><br/>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><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b></p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui vengono trasformati esclusivamente siero e latte provenienti dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul> <p><b>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</b></p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono</p> |   |       |        |

da addurre a:

- utilizzo di siero e di latte non pastorizzato;
- 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.

#### **Aspetti relativi alla sicurezza alimentare**

L'utilizzo di siero e latte non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- 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

#### **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

#### **Motivazioni per la richiesta di deroga**

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di siero e latte non pastorizzato, 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

#### **Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo di siero e latte crudi, di materiali di legno e di fuoco diretto di legna o 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 sta 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.