

Generalità	Ricotta di pecora		
Presentazione	<p><b>Ricotta di pecora</b> Preparazione casearia magra, freschissima o semistagionata, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte ovino di razze varie, con aggiunta di latte ovino. È prodotta prevalentemente da settembre a giugno nell'intero territorio della regione Sicilia, nelle zone di produzione del Pecorino. Particolarmente pregiate sono le produzioni di San Fratello (ME), Roccella Valdemone (ME), Piana di Catania e paesi etnei (CT), Vizzini (CT), Ragusa (RG), Monterosso Almo (RG), Palazzo Adriano (PA), Pollina (PA), Troina (EN), Bivona (AG), Raffadali (AG). Ha forma tronco-conica determinata dalle fucelle o canestri in cui viene formata, che ne rigano la superficie, di dimensioni variabili, con facce più o meno piane e regolari di diametro 20 cm, scalzo leggermente obliquo di 30 cm e peso di circa 1,5 Kg. Viene prodotto nel tipo <b>Fresco</b> che si consuma ancora calda, o fino a qualche giorno dopo la produzione, priva di crosta; pasta bianca, cremosa o finemente granulosa, abbastanza umida, poco compatta, con possibili discontinuità di origine meccanica, abbastanza solubile; sapore delicato, dolce (raramente salata per l'aggiunta di sale durante la cottura del siero); odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce") e leggere note animali (vello di pecora). Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come colazione, buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO e un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure ancora per preparare crema per farcire dolci "golosi" (torte farcite, cassate, cannoli, frittelle ripiene, ...). Per un consumo "tal quale" di questo prodotto sono consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i>, oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco</i>, ...). Questo prodotto può anche essere <b>Essiccato</b> (<i>ricotta salata</i>), semidura e commercializzata dopo una stagionatura fino a 2 mesi in ambienti naturali, su tavole di legno o in specifiche strutture di legno; la forma si presenta ricoperta di una "buccia" di colore avorio; la pasta è di colore avorio chiaro, compatta, mediamente dura, leggermente granulosa, leggermente umida, abbastanza adesiva; sapore di intensità media, abbastanza salato; l'odore/aroma, con intensità e persistenza medie, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto e animali (pecora). Il suo utilizzo più comune è in cucina dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente al posto del formaggio, per condire piatti di pasta e pietanze, aggiungendo profondità e ricchezza di gusto. È l'ingrediente principale di alcuni piatti tipici siciliani, come la <i>Pasta alla Norma</i> e nella preparazione di ricette da forno, come timballi e torte salate. L'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo complessivo della ricetta in cui viene impiegata e generalmente richiede vini rossi di discreto corpo (es. <i>Cerasuolo di Vittoria, Etna rosso</i>, ...).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Province di <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b> : intero territorio della regione, nelle zone di produzione del Pecorino. Particolarmente pregiate sono le produzioni di San Fratello (ME), Vizzini (CT), Monterosso Almo (RG), Roccella Valdemone (ME), Pollina (PA), Piana di Catania e paesi etnei (CT), Troina (EN), Ragusa (RG), Bivona (AG), Palazzo Adriano (PA), Raffadali (AG).	
	Tipologie	<b>Ricotta fresca</b>	<b>Ricotta essiccata</b> Spesso indicata come " <b>Ricotta salata</b> "
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Pecore di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo brado, semi-brado, o "guidato", con eventuali integrazioni alla stalla	
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dal latino <i>recoctus</i>, termine che stava a indicare la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio, motivo per il quale la ricotta non può essere considerata un vero e proprio formaggio perché si ottiene dalla lavorazione del siero che si libera dalla cagliata e non dal latte</li> </ul> <p>La produzione di ricotta accompagna da sempre la secolare produzione dei formaggi, consentendo così di recuperare tutte le siero-proteine presenti nel latte che, nei formaggi, sono scarsamente presenti. In generale si produce con siero di latte di vacca, pecora, o capra che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni (ricotta mista), con l'aggiunta di piccole quantità di latte delle stesse lattifere</p> <p>L'allevamento delle pecore in Italia ha spesso mostrato discontinuità in termini numerici e di apprezzamento da parte di allevatori e consumatori. In <b>epoca romana</b> la pecora era tenuta in grande considerazione ed i suoi prodotti (carne, latte e lana) erano molto apprezzati, più di quelli vaccini. La <b>caduta dell'Impero romano</b> (476 d.C.) e le invasioni barbariche, con la conseguente insicurezza negli spostamenti delle greggi, provocano un notevole calo della <i>transumanza</i>, il sistema di allevamento allora più diffuso, segnando, così una forte diminuzione dell'allevamento ovi-caprino. Dal <b>basso Medioevo</b> (IX secolo d.C.) si assiste ad una intensa messa a coltura delle campagne, con aumento dei seminativi, dei pascoli erbacei e delle bonifiche. La produzione della lana riacquista la sua importanza, la transumanza viene regolamentata e tutelata e si assiste ad una graduale ripresa dell'allevamento ovino. L'<b>inizio del XIX secolo</b> vede forti cambiamenti a livello sociale ed economico, a vantaggio dello sviluppo della proprietà privata e della nascente industria, favorendo l'allevamento redditizio di bovini e ovini. Nella seconda metà del <b>XX secolo</b>, dopo la guerra, <b>all'inizio degli anni '70</b>, con il boom economico e l'esodo rurale, si è avuto un forte crollo dell'allevamento ovino, ma <b>intorno</b></p>		

**agli anni '80** si assiste ad una graduale e costante riscoperta delle potenzialità di questo tipo di allevamento, che può essere condotto sia in modo estensivo in aree montane o caratterizzate da pascoli poveri, sia in modo intensivo con razze altamente selezionate, costituendo un'importante risorsa economica a favore dei territori più disagiati. (Liberamente tratto da *L'allevamento caprino*, a cura di Roberto Rubino, ed. ASSONAPA, 1996)

**Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:**

Caldaia di rame stagnato "quarara", il bastone di canna "minaturi" con un terminale di materiale vegetale essiccato "scupata" per la pulizia della "quarara", il raccoglitore in rame stagnato "cazza", il cucchiaino in legno "scumaricotta", contenitori di varie dimensioni "iaruozzi", contenitori di canna "cavagna", le fiscelle, il mestolo, il tavolo spersore e la scopa di materiale vegetale essiccato "scuparino"

**Riferimenti storici:**

- Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- Gallo: "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", IV sec. d.C.
- Carmelo Trasselli: "Calmiere dei viveri al minuto a Palermo", 1412-1440, da archivio comunale di Palermo
- Uccello Antonino: "Bovari, pecorari, curatul". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980
- Istituto Nazionale Sociologia Rurale: "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990
- CNR: "I prodotti caseari del Mezzogiorno"

**Osservazioni sulla Sicurezza del Processo con Metodiche Tradizionali**

Il processo produttivo risulta sicuro per l'uso di alte temperature (85-90 °C) e per l'uso di contenitori, anche in fibra vegetale, non riutilizzati e ben lavati.

**Richiesta di deroga e procedure operative (art.4 D.Lgs. 173/98)**

Si richiede deroga specifica per:

**Lavorazione:** prodotto che non può essere causa di patologie umane, data la temperatura raggiunta dalla massa durante l'estrazione della ricotta dal siero, ed attraverso una corretta gestione delle fuscelle, che vengono lavate accuratamente ed utilizzate una sola volta.

**Locali utilizzati:** locale di lavorazione, locale di salatura e conservazione

**Materiali di contatto:** caldaie ed attrezzi in acciaio inox, utensili in legno, Locali di conservazione, Fuscelle vegetali (giunco, vimini, ginestra) o in polietilene ad uso alimentare

**Riferimenti normativi**

- Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 (norme igiene alimenti e bevande)
- D.P.R. 777/82 e D.L. 108/92 relativi ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Dir. 93/43/CEE (igiene degli alimenti e delle bevande)
- D.Lgs. 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43/CEE)
- Circolare n°11 del 1998 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del D.Lgs. 155/97)
- D.Lgs. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali)
- Decreto 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali)

La tecnica di produzione è diffusa e conosciuta da oltre 25 anni in tutta l'area di produzione nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia" (Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su politicheagricole.it.)

Descrizione		Ricotta di pecora	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero, Latte	Siero, Latte, Sale
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Cremoso	Semiduro
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono	
	Facce Diametro (cm)	Piane (più o meno regolari) 20	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo 30	
Peso	Kg	1,5	
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente	Buccia
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fucelle/canestri utilizzate durante la formatura)	
	Colore	n.a.	Avorio
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Leggermente Dura e Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte	Avorio chiaro
	Struttura	Cremosa, Finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile	Compatta, mediamente Dura, leggermente Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco (siero "dolce")	Lattico cotto, leggero Animale (pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, raramente Salato	Salato, con retrogusto Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Cremosa, finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile	Leggermente Dura, leggermente Granulosa, leggermente Umida, abbastanza Adesiva, poco Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico è variabile e dipende dalla quantità di latte aggiunto al siero	
	Nota	La ricotta <b>essiccata</b> ha una composizione identica - sulla "sostanza secca" - a quella della ricotta fresca ma, dato che contiene meno acqua, apporta una maggiore quantità di calorie rispetto a quella "fresca" da cui deriva	

Utilizzo		Ricotta di pecora	
Utilizzo	In tavola In cucina	Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato "tal quale" come colazione buona e nutriente (pane, ricotta e miele), o come gustoso antipasto (una ricottina, due fette di prosciutto crudo, un paio di crostini con origano e olio EVO, un pomodoro a fette); oppure "in cucina" per insaporire e dare cremosità a paste asciutte, come base per ripieno di paste farcite o di torte salate, oppure come crema per preparare dolci golosi (torte farcite, cassata, cannoli, frittelle ripiene, ...)	Il suo utilizzo più comune è "in cucina" dove viene utilizzata grattugiata, come ingrediente, al posto del formaggio, per condire piatti di pasta e pietanze, aggiungendo intensità e ricchezza di gusto
Abbinamenti	Vino	Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. Per un consumo "tal quale" del tipo <b>Fresco</b> sono	Per il tipo <b>Essiccato</b> la linea guida per l'abbinamento con il vino è il profilo olfatto-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. In linea generale si possono abbinare vini sia

		consigliati vini bianchi giovani, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni prodotti nella regione (es. fra i tradizionali: <i>Grillo, Inzolia, Zibibbo, Catarratto, Carricante</i> , oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco, ...</i> ).	bianchi che rossi, abbastanza morbidi, mediamente caldi, facilmente reperibili fra quelli dei numerosi vitigni tradizionali prodotti nella regione
--	--	--	--

Produzione		Ricotta di pecora			
Periodo produzione		Prevalentemente da settembre a giugno			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato			
	Trattamenti Termici	Il latte derivato dal processo di mungitura viene utilizzato crudo			
	Aggiunte	Latte ovino intero e crudo, generalmente in q.tà pari al 10% di quella del siero Al siero può essere aggiunta una modesta q.tà di sale nel caso si desideri una ricotta "fresca" leggermente salata			
Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica			
	Preparazione	Il siero viene messo in caldaia, aggiungendo eventualmente una piccola q.tà di sale, e successivamente scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto Alla temperatura di circa 65 °C si aggiunge la quantità di latte prevista Raggiunta la temperatura di flocculazione, si aggiunge l'acidificante per acidificare la massa in caldaia			
	Temperatura	85÷90 °C			
	Tempo	15÷30 minuti, mantenendo in caldaia la temperatura ai valori indicati (le sieroproteine unitamente al grasso presente completano l'affioramento in forma di fiocchi)			
	Acidificante	Sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5			
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Con la schiumarola, si separa la massa affiorata che viene distribuita in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra) dove rimane per qualche ora su un piano inclinato a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma			
	Salatura	Nessuna salatura Le forme, mantenute nei contenitori usati per la formatura, o in cestelli di plastica alimentare, vengono avviate direttamente alla vendita	Liberate dalle fuscelle, le forme vengono salate "a secco", con sale grosso sulla superficie, e avviate alla stagionatura		
Maturazione Stagionatura	Tempo	Nessuna maturazione/stagionatura		20÷60 giorni	
	°C - UR%	Conservazione in cella a 2÷8 °C		In ambiente idoneo, o in cella a 10÷15 °C Durante questo periodo la ricotta perde almeno il 50% di acqua rispetto alla ricotta fresca	
	Cura forma	Il prodotto, spesso mantenuto nei contenitori usati per la formatura, viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro di plastica per alimenti		Per la vendita il prodotto viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro termo-retraibile di plastica per alimenti	