

Generalità	Ricotta iblea	
Presentazione	<p>Ricotta iblea Preparazione casearia magra, freschissima, ottenuta dal siero residuo della caseificazione di formaggio da latte di vacca di razze varie, con aggiunta di latte vaccino intero e crudo fino a circa il 10%, prodotta tutto l'anno in provincia di Ragusa. La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire "formaggio" ma va classificato semplicemente come latticino (o "Preparazione casearia") perché non viene ottenuta dalla coagulazione della caseina del latte, ma da quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Ha generalmente 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 di 10÷15 cm e peso di circa 0,5÷1,0 Kg, ma può anche presentarsi come un cilindretto allungato di circa 250 g se formata nelle "cavagne" (contenitori affusolati fabbricati con listarelle di canna). È priva di crosta; la pasta è bianca, cremosa o finemente granulosa, abbastanza umida, poco compatta, con possibili discontinuità di origine meccanica, abbastanza solubile; sapore delicato, dolce e leggermente salato; odore/aroma, con persistenza bassa, che evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (siero "dolce"). Ricca di proteine e povera di grassi, la ricotta ha una grande versatilità. Gastronomicamente è un prodotto molto 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, o 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</i>, <i>Inzolia</i>, <i>Zibibbo</i>, <i>Catarratto</i>, <i>Carricante</i>, oppure come <i>Grecanico</i>, <i>Chardonnay</i>, <i>Viognier</i>, <i>Fiano</i>, <i>Trebbiano</i>, <i>Moscato Bianco</i>, ...). Una consuetudine nel consumo locale suggerisce l'abbinamento anche con un buon vino rosso del territorio.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Ragusa : intero territorio della provincia
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo semi-estensivo, o semi-intensivo Vacche di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo brado, semi-brado, con eventuali integrazioni alla stalla
Storia	<p>Il nome <i>ricotta</i> deriva 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. Il latte vaccino, caprino e di pecora, oltre che impiegato come tale per le qualità riconosciute fin dall'antichità, veniva destinato alla caseificazione che era l'unico modo per conservarlo nel tempo. Dopo aver fatto il formaggio i pastori e i casari ricavano la <i>Ricotta</i>, dal siero residuo delle varie caseificazioni della giornata, riscaldato e acidificato. 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.</p> <p>Di origini antichissime, la ricotta veniva definita il formaggio dei poveri, perché sopperiva al fabbisogno nutrizionale delle classi meno abbienti, fornendo un alimento nutriente e di basso costo. Di recente (giugno 2012), è la notizia pubblicata in copertina sull'autorevole rivista scientifica "Nature": i pastori africani usavano e trasformavano il latte già nel 5.200 a.C. In Africa, dunque, fin dall'era neolitica si conoscevano le pratiche per produrre formaggi, yogurt e burro. La scoperta è stata fatta recentemente nel deserto del Sahara da un gruppo di studiosi della Sapienza di Roma, in collaborazione con l'università di Bristol. La missione archeologica ha identificato le più antiche tracce di trasformazione del latte nei frammenti di vaso del sito neolitico di Takarkori in Libia. La ricotta sembra essere stato un alimento diffuso nell'alimentazione degli Egizi e dei Sumeri.</p> <p>La storia della <i>Ricotta</i> è documentata da svariati autori fra i quali il Gallo che, accennando alla ricotta (di pecora), afferma che la ricotta di capra è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina; Luca Cuccia – notaio – la cita in atti di repertorio del XIV sec.; il Trasselli nel "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>" riporta la ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo, mentre, alla fine del 1800, il sacerdote don Gaetano Salamone compila un trattato destinato agli agricoltori e ai casari dove ne spiega minuziosamente la tecnica di produzione</p> <p>Una leggenda narra che gli abitanti di Ragusa, durante un assedio da parte dei Mussulmani (Ragusa fu conquistata da loro nel 852 d.C.), vinti dalla fame, ostentassero al nemico un'abbondanza di viveri, gettando dalle mura una grande quantità di ricotta ottenuta col latte delle donne, affinché i musulmani, convinti dell'impossibilità di prendere il castello per fame, togliessero l'assedio</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caldaia di rame stagnato "<i>quadara</i>", bastone di legno "<i>zubbù</i>", bastone di canna "<i>minaturi</i>" con un terminale di materiale vegetale essiccato "<i>scupata</i>" per la pulizia della "<i>quarara</i>", contenitori di legno "<i>tinieddu di l'agru</i>" o "<i>serratizzu</i>", contenitori di varie dimensioni "<i>iaruozzi</i>", fascelle di giunco o di canne "<i>cavagna</i>", fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaino in legno "<i>scumaricotta</i>", mestolo, tavolo spersore, fuoco diretto di legna, o gas</p> <p>Riferimenti storici:</p>	

- Luca Cuccia - notaio, 25 agosto XIV sec., ind. 1601; archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- Carmelo Trasselli: "Calmiere dei viveri al minuto a Palermo", 1412-1440, da archivio comunale di Palermo
- Agostino Gallo: "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa", Venezia, 1572
- Uccello Antonino: "Bovari, pecorari, curatuli". 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: il prodotto non può essere causa di patologie umane grazie alla temperatura raggiunta dalla massa durante l'estrazione della ricotta dal siero e alla corretta gestione delle fuscelle, che vengono lavate accuratamente, o utilizzate una sola volta

Locali utilizzati: locale di lavorazione, locale di salatura e conservazione rispondenti ai requisiti di legge

Materiali di contatto: caldaie ed attrezzi in acciaio inox, utensili e attrezzature per la conservazione in legno, 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 iblea
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte (10%), Sale (1%)
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco di cono
	Facce Diametro (cm)	Piane (più o meno regolari) variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Obliquo variabili
Peso	Kg	0,5÷1,0, o talvolta 0,250
Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rugoso (superfici rigate dalle fuscelle/canestri utilizzate durante la formatura)

	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Cremosa, Finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (siero "dolce")
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, leggermente Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, finemente Granulosa, Umida, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Magro Il contenuto calorico varia in funzione della quantità di latte aggiunto al siero

Utilizzo		Ricotta iblea
Utilizzo	In tavola In cucina	Gastronomicamente è un prodotto versatile che può essere consumato " <i>tal quale</i> " 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 " <i>in cucina</i> " 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, ...)
Abbinamenti	Vino	Per i suoi molteplici utilizzi, l'abbinamento con il vino è condizionato dal profilo olfattivo-gustativo complessivo del piatto in cui compare come ingrediente. Per un consumo " <i>tal quale</i> " 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, Zibibo, Catarratto, Carricante</i> , oppure come <i>Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano, Trebbiano, Moscato Bianco</i> , ...). Una consuetudine nel consumo locale suggerisce l'abbinamento anche con un buon vino rosso del territorio.

Produzione		Ricotta iblea			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento o Stalla			
	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 vaccino intero e crudo, generalmente in q.tà pari a circa il 10% di quella del siero Al siero viene aggiunta una modesta q.tà di sale (1%/hl, circa)			

Coagulazione	Tipologia	Acido-Termica
	Preparazione	<p>Il siero di latte (<i>lacciata</i>) ottenuto dopo la “rottura della cagliata viene versato nella caldaia (<i>quadara</i>) - un pentolone di rame stagnato all’interno -, viene aggiunto circa 1% di sale marino e viene scaldato con vapore insufflato direttamente in caldaia, o con fuoco diretto</p> <p>Fino a non molto tempo fa la caldaia era tenuta sospesa su due muretti (<i>fucularu</i>) tramite un robusto legno inserito nelle grosse maniglie e, come combustibile, venivano utilizzate varie piante infestanti dell’altopiano ibleo, diligentemente raccolte durante il periodo estivo (<i>saittuna</i>, <i>mùfini</i>, <i>maccarruna</i>), che conferivano alla ricotta un particolare odore/aroma di affumicato</p> <p>Si riscalda la massa fino ad una temperatura di circa 50÷60 °C a cui viene aggiunto il latte fresco in ragione di circa il 10% della “lacciata”</p> <p>Si continua il riscaldamento fino a raggiungere la temperatura di flocculazione, rimescolando energicamente con il “minaturi” - una canna all’estremità della quale vengono inserite alcune foglie secche di palma nana, tipica esponente della flora mediterranea - per evitare il bruciato (<i>accarpatu</i>)</p> <p>Di tanto in tanto viene versato nella caldaia “<i>u rrufriscu</i>” (il siero che proviene dallo spurgo della tuma all’interno delle “<i>mastredde</i>”)</p> <p>A riscaldamento completato si aggiunge l’acidificante per acidificare la massa in caldaia</p>
	Temperatura	85÷90 °C
	Tempo, Azioni	<p>15÷30 minuti</p> <p>Alla temperatura di circa 85 °C comincerà a formarsi la ricotta (flocculazione delle proteine del latte non sottoposte all’azione del caglio)</p> <p>Protrarre la cottura, rimescolando continuamente la massa in modo circolare, tenendo il “<i>minaturi</i>” appoggiato al bordo della “<i>quadara</i>” per evitare di rovinare la ricotta che man mano si forma al centro della superficie, fino a circa 90 °C quando “<i>vota u circiu</i>” (compare un leggero distacco a forma di semicerchio, della massa della ricotta dal bordo della caldaia)</p>
	Acidificante	Sieroinnesto acido, aziendale, con pH 4÷4,5
Rottura cagliata	Dimensione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	<p>Dopo aver tolto delicatamente il “<i>minaturi</i>” dalla caldaia si deve rimuovere la schiuma dalla superficie – molto appetita dai gatti della masseria, specialmente in inverno -, poi si raccoglie la ricotta affiorata</p> <p>Utilizzando un particolare cucchiaino di rame di forma allungata (<i>cazza</i>), la ricotta può essere messa nelle “<i>cavagne</i>” (contenitori affusolati fabbricati con listarelle di canna) ognuna delle quali può contenere circa 250 g di ricotta oppure,</p> <p>Con la schiumarola, invece, la massa affiorata viene distribuita in cestelli forati di polietilene ad uso alimentare, oppure di vegetali intrecciati (vimini, giunco, ginestra)</p> <p>I contenitori vengono messi per diverse ore su un tavolo inclinato a spurgare il siero rimasto e a consolidare la forma: la ricotta alla fine deve risultare abbastanza asciutta</p>
	Salatura	<p>Nessuna salatura</p> <p>Le forme vengono avviate direttamente alla vendita</p>
Maturazione Stagionatura	Tempo	Consumo immediato
	°C - UR%	Eventuale conservazione in cella a 2÷6 °C
	Cura forma	Il prodotto viene confezionato con carta per alimenti, o in involucro di plastica per alimenti