

Generalità		Ricotta moliterna
Presentazione	Ricotta moliterna Ricotta di siero di latte di pecora di razza Sarda, a pasta semidura, con superficie e pasta bianche, crosta inesistente, pasta di consistenza semidura, odore delicato e gusto sapido. Ha forma tronco conica, con diametro superiore di~13,5 cm, diametro inferiore di~18 cm; altezza di~15 cm e peso di 1,2÷3,5 kg. Si produce tutto l'anno in tutta la Sardegna e si consuma come formaggio da tavola o da grattugia.	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : l'intero territorio della Regione Sardegna.
	Tipologie	Chiamata anche come: " Ricottone " (denominazione generica per tutte la ricotte salate e stagionate)
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.
Storia	E' noto che la ricotta fresca si produce in Sardegna sin da quando nell'isola si caseifica il latte di pecora. Citazioni in: – Vodret A., " <i>Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia</i> " (21, 5, 310-313), 1970).	

Descrizione		Ricotta moliterna
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero di latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto, Pressato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Magro
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ~13,5 (ø superiore), ~18 (ø inferiore)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. 15 (altezza)
Peso	Kg	1, 2÷3,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Semidura, Compatta, Abbastanza friabile.

	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente disarmonico, Abbastanza salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente duro, Friabile, Leggermente adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta moliterna
Utilizzo	In tavola	Si consuma da sola o accompagnata a formaggi e salumi.
	In cucina	Grazie alla sua sapidità viene utilizzata in svariate ricette, soprattutto grattugiata su piatti di pasta o di verdure stufate.
Abbinamenti	Vino	Poiché è abbastanza raro il suo consumo "da sola", l'abbinamento con qualsiasi bevanda deve considerare la ricetta in cui appare come ingrediente di spicco.
	Miele / Confetture	Di qualunque tipo.
	Frutta	
	Verdure	Fresche o cucinate purché non asciutte.
	Pane	Qualunque

Produzione		Ricotta moliterna			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero (di latte ovino) • Sale fino marino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Aggiunte				
	Preparazione	Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene mantenuto nella caldaia dove è avvenuta la produzione della cagliata per produrre il formaggio pecorino, o aggiunto in caldaia successivamente dopo la filtratura con un telo.			
Flocculazione	<p>Il siero viene riscaldato lentamente fino a raggiungere una temperatura di 60÷70° C, mantenendo sempre la massa in agitazione.</p> <p>Raggiunta la temperatura, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di 85÷90 °C, sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento dei fiocchi. Per 20÷30 minuti si lascia completare l'affioramento della ricotta e l'indurimento del prodotto dovuto alla sineresi spontanea in caldaia.</p>				
Formatura e Trattamenti forma	<p>Manualmente, con spannarola forata, si trasferisce la ricotta negli appositi stampi tronco conici (fiscelle) lasciando sgrondare il siero residuo.</p> <p>Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore e viene agevolato mediante pressatura. La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	15÷20 giorni.			

	°C - UR%	<p>La maturazione e la stagionatura del prodotto si realizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nei caseifici di tipo industriale, in celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata; - negli impianti tradizionali, in appositi locali (essiccatoi) situati di norma al piano superiore delle aree di produzione. Questi locali, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione ed è rivestito con una fitta rete anti-insetti.
	Cura forma	<p>Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsì di un feltro di muffe più o meno fitto per cui, prima della commercializzazione, il prodotto è sottoposto ad accurata toelettatura.</p> <p>Generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato "sotto vuoto".</p> <p>La conservazione del prodotto viene effettuata in celle frigorifere.</p>
Nota	<p>In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consente di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, delle deroghe per l'impiego degli "essiccatoi" a temperatura ambiente e ventilazione naturale per la stagionatura del prodotto secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.</p>	

μπ