

Generalità		Ricotta mustia	
Presentazione	<p>Ricotta mustia “Ricotta mustia” (ricotta affumicata) è salata, stagionata, prodotta da siero di latte di pecora di razza Sarda. Superficie di colore ambrato più o meno intenso; colore della pasta bianco; crosta praticamente inesistente; pasta con consistenza compatta, tenera, dura se con stagionatura prolungata, friabile; aroma tenue di affumicato; gusto sapido. Ha forma cilindrica del peso 0,8÷2 kg, con piatti di diametro di 16÷18 cm e scalzo di 5÷6 cm, oppure a forma di “pagnotta schiacciata”, con scalzo di 3÷4 cm e piatti di 16÷18 cm, irregolarmente arrotondati e portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura. Si produce tutto l’anno in tutta la Sardegna e si consuma come formaggio da tavola o da grattugia.</p>		
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		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	Del prodotto si trovano riferimenti in fatture commerciali di almeno 25÷30 anni fa, più facilmente reperibili nel Sassarese.		

Descrizione		Ricotta mustia	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro (se stagionato a lungo, anche 2 mesi)	
	Tecnologia	Ricotto, Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o a “Pagnotta schiacciata” (tondeggianti e senza spigoli, con i segni del telo)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o Abbastanza deformate Ø 16÷18	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o Convesso e deformato. 5÷6 o 3÷4	
Peso	Kg	0,800÷2,000	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente o Quasi assente	
	Colore	Ambrato (per effetto dell’affumicatura)	
Aspetto interno	Colore	Bianco	

(Pasta)	Struttura	ed ha un gusto Tenera, Compatta, Abbastanza friabile, Dura (se stagionata a lungo).
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Leggero affumicato.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente sapido.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, Abbastanza tenero, Abbastanza duro (con stagionatura di qualche mese), Leggermente adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta mustia
Utilizzo	In tavola	Il suo consumo è prevalentemente da fresco. Si consuma in svariati gustosi abbinamenti con verdure, basilico, prosciutto, pancetta e mille altri ingredienti.
	In cucina	Grazie al fatto di essere salata può entrare in innumerevoli ricette tipiche sarde e non. È buonissima nella preparazione di ricette da forno come timballi e torte salate. Dopo una stagionatura prolungata (anche qualche mese) può essere grattugiata per insaporire piatti di pasta.
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 mustia			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero (di latte ovino) • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Aggiunte				
	Preparazione	Il siero residuo della caseificazione del latte ovino 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 in agitazione il liquido in caldaia (per uniformarne la temperatura).</p> <p>Raggiunta la temperatura, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di 82÷85 °C, mescolando delicatamente il siero dal basso verso l'alto, con la "chiova", per agevolare l'affioramento dei fiocchi.</p> <p>Si lascia quindi completare l'affioramento e l'indurimento del prodotto per 15÷20 minuti poi, con una</p>				

	spannarola forata, lo si trasferisce manualmente in stampi cilindrici foderati internamente con un telo.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore (a volte molto meno) e viene agevolato mediante pressatura, realizzata apponendo per un'intera notte un disco di legno sulla forma</p> <p>La ricotta, tolta dagli stampi, viene salata "a secco" con una passata di sale fino.</p> <p>Dopo 24 ore viene messa ad affumicare per 5-6 ore: su un cannicciato posizionato sul focolare (metodo tradizionale), oppure (nei caseifici industriali) l'affumicatura viene realizzata in appositi affumicatori in cui viene convogliato il fumo di piante aromatiche.</p> <p>Dopo l'affumicatura il prodotto è posto ad asciugare all'aria per 2-3 giorni ed è pronto per il consumo.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Alcuni giorni dalla produzione (dipende dal tempo impiegato per l'affumicatura).
	°C - UR%	<p>La ricotta così preparata può essere conservata per ~2 mesi in un locale seminterrato fresco e asciutto per la conservazione del prodotto (caseificio di tipo artigianale), oppure in celle frigorifere a temperatura e umidità regolabile (caseificio di tipo industriale).</p> <p>Si presta ad essere conservata sottovuoto anche molto a lungo fino a poter diventare una ricotta da grattugia vera e propria.</p>
	Cura forma	
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 "affumicatori" artigianali, della possibilità di conservazione del prodotto in cantine semi interrate secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.</p>	

μπ

