

Generalità		Ricotta testa di morto	
Presentazione	Ricotta testa di morto Ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora di razza Sarda. La consistenza della pasta è semidura e il suo colore è bianco. Siccome non possiede crosta, anche la superficie è di colore bianco. Ha un odore delicato, un gusto sapido e una forma tondeggiante con il diametro maggiore di circa 17÷25 cm. Il suo peso è di 2,5÷3,2 kg. Si produce tutto l'anno (più frequentemente da novembre a luglio) 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	Conosciuta anche come: " Ricotta greca ", " Testa di moro ", " 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	La tradizionalità del prodotto è dimostrata dal ritrovamento di fatture di vendita del prodotto datate (almeno di 25÷30 anni fa). Citazioni in: – Vodret A., "Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia" (21, 5, 310-313), 1970).		

Descrizione		Ricotta testa di morto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto, Pressato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Sferico-ovale (con i segni del telo)	
	Facce	n.a.	
	Dimensioni (cm)	ø 17÷25	
Scalzo	Dimensioni (cm)	n.a.	
	Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Kg	2,5÷3,2	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
Aspetto interno	Colore	Bianco	

(Pasta)	Struttura	Compatta, Abbastanza friabile, Abbastanza Dura.
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto delicato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, Abbastanza duro, Leggermente adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta testa di morto
Utilizzo	In tavola	Si consuma in svariati gustosi abbinamenti con verdure, basilico, prosciutto, pancetta e mille altri ingredienti.
	In cucina	Grazie al fatto di essere salata viene utilizzata in molte ricette. É buonissima nella preparazione di ricette da forno come timballi e torte salate. Dopo una stagionatura prolungata può essere grattugiata per insaporire piatti di pasta.
Abbinamenti	Vino	Poiché non è frequente 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 testa di morto			
Periodo produzione		Tutto l'anno (più frequentemente nei mesi Novembre ÷ Luglio)			
Materia prima: • Siero (di latte ovino) • Sale fino	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 85÷90 °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 20-30 minuti poi, con una spannarola forata, lo si trasferisce manualmente in stampi cilindrici foderati internamente con un telo che reca ai quattro angoli dei legacci.</p>				
Formatura e Trattamenti forma	Lo spurgo del siero dalla ricotta si realizza annodando i legacci del telo per formare un sacco che contiene la ricotta e battendolo ripetutamente su un piano per frantumare i grumi e favorire l'impaccamento della massa.				

	<p>La pressatura del prodotto, che si protrae per 20÷24 ore, si realizza stringendo il sacco con la ricotta che assume la tipica forma tondeggiante. Il prodotto, ancora nei sacchi, viene appeso e ulteriormente pressato stringendo per torsione in maniera progressiva il sacco.</p> <p>Estratta dal sacco, la ricotta viene salata a secco con una o due passate di sale fino e trasferita in reticelle di materiale plastico per la maturazione/stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	20÷30 giorni.
	°C - UR%	<p>La maturazione e la stagionatura del prodotto si realizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - nei caseifici di tipo industriale, in celle a temperatura e umidità regolabile e a ventilazione forzata.
	Cura forma	<p>Durante il periodo di maturazione/stagionatura le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe.</p> <p>Prima della commercializzazione il prodotto è sottoposto ad accurata toelettatura e, 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.</p>	

