

Generalità		Ricotta toscanelle
Presentazione	Ricotta toscanelle Ricotta salata a pasta semidura, prodotta in Sardegna, con siero di latte di pecora di razza Sarda. La sua origine è dovuta alla necessità dei pastori di conservare la grande produzione di ricotta fresca: per non doverne buttare l'eccesso i pastori, pieni di risorse, hanno aggiunto sale, hanno pressato le forme e ne hanno prolungato la stagionatura fino a due mesi e oltre. Tradizionalmente veniva servita agli ospiti importanti e offerta durante cerimonie religiose. 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 cilindrica con i piatti di circa 20 cm di diametro, lo scalzo di 12÷15 cm e il peso di 3,0÷3,2 kg.	
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: " 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	Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni Citazioni in: - Vodret A., "Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia" (21, 5, 310-313), 1970).	

Descrizione		Ricotta toscanelle
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	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto 12÷15
Peso	Kg	3,0÷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 Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Compatto, Abbastanza duro, Leggermente adesivo.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Magro

Utilizzo		Ricotta toscanello
Utilizzo	In tavola	Tagliata in piccoli pezzetti si utilizza per insaporire insalate di pasta, di verdure fresche, di spinaci, o in accompagnamento ad affettati di prosciutto, pancetta, etc. E ottima servita con un cucchiaino di miele.
	In cucina	Grazie al fatto di essere salata viene utilizzata anche in cucina per molte ricette: è buonissima nella preparazione di paste al forno, timballi, torte salate, insalate di verdure grigliate, fagioli e frutti. Dopo una stagionatura abbastanza prolungata si può grattugiare 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 la ricotta appare come ingrediente di spicco.
	Miele / Confetture	Miele di qualunque tipo (meglio se di produzione locale).
	Frutta	Preferibilmente fresca
	Verdure	Fresche o cucinate purché non asciutte.
	Pane	Qualunque

Produzione		Ricotta toscanello			
Periodo produzione		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.</p>				

Formatura e Trattamenti forma	Lo spurgo del siero dalla ricotta, ancora negli stampi, si protrae per circa 24 ore (o anche molto meno); Viene agevolato mediante pressatura (i tempi e le condizioni di pressatura variano da caseificio a caseificio). La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino.	
Stagionatura	Tempo minimo	15÷30 giorni.
	°C - UR%	La maturazione e la stagionatura del prodotto si realizza: <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	Durante il periodo di maturazione/stagionatura le ricotte possono ricoprirsì di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto è sottoposto ad accurata toelettatura e, generalmente, il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto-vuoto. La conservazione del prodotto viene effettuata in celle frigorifere.
Nota	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.	

μπ

