

Generalità		Ricotta salata	
Presentazione	Ricotta salata Preparazione casearia semistagionata, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte ovino derivante dalla produzione di pecorini, con aggiunta di sale. Ha forma tronco-conica, con la crosta di colore grigiastro. La pasta è bianca e compatta. Si utilizza prevalentemente grattugiata sulla pasta, oppure anche tal quale a fine pasto. La pratica della salatura, oltre che per ottenere un prodotto particolarmente apprezzato per il gusto gradevolmente sapido e l'aroma delicato, veniva utilizzata per conservare la ricotta che non veniva consumata fresca.		
Riconoscimenti	PAT Regione Marche		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Marche	
	Province-Zona	Diffusa in tutte le zone interne della regione. Di particolare rilievo quella prodotta nel comune di Pieve Torina (MC)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Comisana, Sarda e Sopravvissana	
	Alimentazione	n.a.	
Storia	Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i> , cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. La pratica della salatura, oltre che per ottenere un prodotto particolarmente apprezzato per il gusto gradevolmente sapido e l'aroma delicato, veniva utilizzata per conservare la ricotta che non veniva consumata fresca. Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.		

Descrizione		Ricotta salata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale.	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tronco conica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Variabili	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. Variabili	
Peso	Kg	0,500÷2,500	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	n.a.	

	Colore	Grigiastro (per la presenza di residui di muffe)
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Compatta e dura
Odore / Aroma	Intensità,	Medio-bassa
	Persistenza	Medio-bassa
	Riconoscimenti	Lattico cotto, leggero animale
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato evidente ma gradevole.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza secca, Leggermente grumosa, Abbastanza fondente.
Grasso (% s.s.)		n.a. Magro

Utilizzo		Ricotta salata
Utilizzo	In tavola	Si può servire tal quale a fine pasto, condita con olio EVO e una leggera macinata di pepe.
	In cucina	Tipicamente è indicata per condire primi piatti alla salsa di pomodoro o al ragù di carne.
Abbinamenti	Vino	Vino bianco, abbastanza caldo, morbido, fresco, con buone e abbastanza persistenti caratteristiche olfatto-gustative.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, dolce, con leggera componente acidula.
	Verdure	Grattugiata si accompagna gradevolmente a verdure lesse.
	Pane	

Produzione		Ricotta salata			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Siero di latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	Il siero di latte ovino viene riscaldato intorno ai 90 °C.			
	Tempo	Quando la ricotta affiora in superficie si lascia per breve tempo sul fuoco facendo attenzione di non farla bollire.			

	Tipo di coagulante	n.a.
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	<p>Si preleva con la schiumarola lasciandola sgocciolare nelle fuscelle per circa 24 ore.</p> <p>Viene salata mantenendola nel suo contenitore e rigirandola quotidianamente.</p> <p>Dopo circa una settimana, quando si è indurita, si toglie dal contenitore sistemandola su una mensola di legno e si avvia alla stagionatura.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Completa la stagionatura in circa due mesi.
	°C - UR%	In ambiente fresco e asciutto.
	Cura delle forme	Pur perdendo fino al 50% dell'acqua contenuta, le forme devono essere frequentemente pulite con un telo per asportare le eventuali formazioni di muffe che si possono formare sulla superficie
Marchiatura	n.a.	

μT