

Generalità		Ricotta stagionata di pecora	
Presentazione	<p>Ricotta stagionata di pecora Prodotta in tutta la regione, la sua origine è legata ai pascoli montani dove è difficile commercializzare la ricotta fresca. È ottenuta dalla lavorazione del siero di latte intero ovino, vaccino, o misto, non esausto, che residua dalla caseificazione, che viene riscaldato dopo essere stato filtrato. Agitando continuamente il siero nella caldaia lo si porta a una temperatura di circa 78-85 °C, a seconda della compattezza che si vuole ottenere (più è alta la temperatura, maggiore è il grado di compattezza della pasta). Ha forma cilindrica, con crosta con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori, di colore bianco latte che può assumere anche un colore ocra, o nero a seconda del periodo di stagionatura e della tecnica di stagionatura. Si presenta di consistenza variabile dal cremoso all'asciutto "gessoso" in funzione della percentuale di sale utilizzato, dalla temperatura di coagulazione e dal periodo di stagionatura. Ha un aroma fragrante e un sapore tipico del derivato di latte di pecora, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione. Oltre che fresca, la ricotta si trova in commercio anche stagionata, in questo caso si chiama "ricotta salata", che si ottiene cospargendo di sale le forme che, successivamente, vengono liberate dai contenitori e poste su un graticcio per l'asciugatura e stagionatura. La "ricotta salata" ha un colore bianco e consistenza dura. E' ottima consumata grattugiata sulla pasta o per la preparazione di specialità gastronomiche.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Province di : L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone interne del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.	
	Tipologie	La tipologia stagionata è conosciuta come: Ricotta salata abruzzese	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine come per esempio la razza francese Lacaune. Vacche di razza Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (linea latte), o di incroci delle stesse.	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.	
Storia	<p>Il termine "ricotta", derivato dal latino <i>recoctus</i>, cioè cotto due volte, è un termine utilizzato in quasi tutte le regioni d'Italia. Le sue origini storiche si possono datare all'epoca della civiltà greco-romana, alla quale risale l'opera di Columella, che nel VII° capitolo del "<i>De re rustica</i>", la annovera fra le pratiche casearie documentate.</p> <p>La produzione di ricotta stagionata è legata come tutti gli altri prodotti caseari all'allevamento ovino sin dalle sue origini. In particolare, i transumanti hanno sempre avuto l'esigenza di ricorrere all'essiccazione naturale dei prodotti per agevolarne il trasporto e la conservazione. In alcune zone ancora oggi esiste una reale difficoltà a commercializzare la ricotta fresca, che deve essere consumata giornalmente o quasi. Attualmente le tecniche di produzione sono le stesse di sempre, ormai consolidate negli anni come si evince anche da tutta la letteratura in materia, e la ricotta salata è diventata una specialità gastronomica molto ricercata, soprattutto per il suo impiego in cucina.</p> <p>Da sempre è stata alimento base per i pastori, soprattutto quella ovina stagionata, adatta alla conservazione durante i lunghi spostamenti della transumanza.</p>		

Descrizione		Ricotta stagionata di pecora	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte.	
	Lattifera	Pecora, Vacca	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura	n.d.	

	Cagliata	
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro, Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Variabile
Peso	Kg	0,300 ÷ 2,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, Fiorita
	Aspetto	Con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori
	Colore	Bianco latte, ma può assumere anche un colore ocra, o nero a seconda del periodo di stagionatura e della tecnica di stagionatura.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Dipende dal grado di stagionatura del prodotto.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Si presenta di consistenza variabile, dal cremoso all'asciutto "gessoso", in funzione della percentuale di sale utilizzato, dalla temperatura di coagulazione e dal periodo di stagionatura.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Fragrante, lattico fresco, animale (latte di pecora), erbaceo (legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Non grumosa, non pastosa.
Grasso (% s.s.)		n.a.

Utilizzo		Ricotta stagionata di pecora
Utilizzo	In tavola	Si può servire come appetizer, condita con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe.
	In cucina	L'utilizzo più frequente è grattugiata sulla pasta. È diventata una specialità gastronomica molto ricercata, soprattutto per il suo impiego in cucina ed è alla base di molti piatti della regione.
Abbinamenti	Vino	Vino bianco giovane, morbido, fresco, con caratteristiche olfatto-gustative medio-basse.
	Miele / Confetture	
	Frutta	Fresca, con componente acidula
	Verdure	

	Pane				
Produzione		Ricotta stagionata di pecora			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Siero di latte • Sale • Agente acidificante 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Ognuna in purezza o in miscela fra loro			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Preparazione	Il siero non esausto di latte intero, crudo, di ovino/vaccino sottoposto a caseificazione, dopo essere stato filtrato, viene riscaldato in caldaia agitandolo continuamente fino alla temperatura di flocculazione delle proteine.			
Coagulazione	Temperatura	Riscaldato in caldaia a 78÷85 °C a seconda della compattezza che si vuole ottenere (più è alta la temperatura, maggiore è il grado di compattezza della pasta).			
	Tempo	Fino alla flocculazione delle siero-proteine.			
	Tipo di coagulante	Si utilizzano coadiuvanti naturali che consente al siero di acidificare rapidamente: acido lattico, o acido citrico.			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	<p>A flocculazione avvenuta, la ricotta viene raccolta con la schiumarola nelle fuscelle e posta sui tavoli spersori.</p> <p>Dopo 24 ore, tempo utile per l'allontanamento del siero residuo, le forme si cospargono di sale (10÷20 g di sale per ogni kg di prodotto) e, una volta liberate dai contenitori, vengono poste su graticci per la stagionatura.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 1 mese dalla produzione			
	°C - UR%	Su scaffali, o graticci di canne, in locali ventilati			
	Cura della forma	<p>Durante la stagionatura le forme vengono sottoposte a periodiche toelettature per asportare eventuali muffe.</p> <p>Dopo una stagionatura prolungata, le ricotte possono aver perso fino al 50% del loro peso.</p>			