

Generalità		Ricotta salata	
Presentazione	<p><b>Ricotta salata</b>            Si chiama <i>ricotta</i> perché nella lavorazione tradizionale il siero che rimane della lavorazione del pecorino viene rimesso sul fuoco e quindi cotto di nuovo. Preparazione casearia semi-stagionata, ottenuta per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte ovino derivante dalla produzione di pecorini, con aggiunta di sale. Retaggio della pastorizia di transumanza, la ricotta salata e stagionata era prodotta dai casari quando la produzione era notevole e non trovava uno smercio immediato. Questa ricotta, anziché nelle "fuscelle", viene insaccata in contenitori di tela conici, ben stretta e appesa per la sgrondatura. La salatura si effettua non appena il prodotto è solidificato. Stagionata per 10÷20 giorni è un prodotto da taglio; se la stagionatura si prolunga per 4÷6 mesi si ottiene un prodotto da grattugiare. Dopo la stagionatura può essere anche ricoperta di crusca o semola di grano per assorbire l'umidità superficiale e mantenere il prodotto integro. La pratica della salatura conferisce al prodotto un gusto gradevolmente sapido e un aroma delicato, particolarmente apprezzati. Grattugiata è molto usata per insaporire svariate ricette, ma prevalentemente sulla pasta. Utilizzata da tavola predilige vini bianchi di corpo, abbastanza caldi e molto morbidi per bilanciare la sua sensibile sapidità.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Umbria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Umbria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Perugia</b> - Comuni dell'alta Val Nerina: Norcia, Cascia, Sellano, Preci, Monteleone di Spoleto, Cerreto di Spoleto, Poggiodomo, Vallo di Nera, Sant'Anatolia di Nacco, Scheggino. Provincia di <b>Terni</b> - Comuni di: Arrone, Ferentillo, Montefranco, Polino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Comisana, Sarda e Sopravvissana	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	<p>Formaggio di chiara derivazione contadina, prodotto in più regioni italiane: oltre all'Umbria è diffuso in Emilia Romagna, in Toscana, nelle Marche ed anche in altri territori della penisola. In Umbria se ne hanno le prime notizie dal 1515, quando alcune forme vennero regalate al pontefice Leone X. Il prodotto nasce dalle ultime mungiture, quando la produzione di latte diminuiva e per questo doveva essere consumato subito. Una volta veniva avvolto in foglie di felce o di castagno, che permettevano una ulteriore sgrondatura del siero quando la cagliata veniva estratta dalla caldaia e conferivano al prodotto anche un sapore caratteristico, ma la pratica è stata abbandonata ormai da molti anni per motivi igienici.</p> <p>Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etichetta di commercializzazione del prodotto attestante l'inizio dell'attività nel 1950.</li> <li>- Fotografia, risalente a 30 anni fa, che ritrae la famiglia durante la produzione delle ricotte.</li> <li>- INSOR, "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, 1990.</li> </ul>		

Descrizione		Ricotta salata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Piriforme, con fondo semisferico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d. ø n.d.
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d. n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5÷1,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Trattata o Pulita
	<b>Aspetto</b>	Superficie abbastanza liscia e regolare. Le forme a bassa stagionatura sono ricoperte da crusca o semola di grano, quelle a lunga stagionatura possono presentare residui di colonie di muffe
	<b>Colore</b>	Bianco o Bianco-grigiastro (se stagionata)
	<b>Spessore</b>	Sottile, Poco spessa
	<b>Consistenza</b>	Leggermente duro, Duro (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Compatto, Asciutto, Granuloso, Semiduro o Duro (secondo stagionatura)
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente n.d. n.d. n.d.
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse, Medio-basse
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Leggero animale
	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Poco armonico, Salato (abbastanza sensibile)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Compatta, Dura, Asciutta, Friabile (più evidente a breve stagionatura)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b> <b>Grasso (%)</b> <b>Umidità (%)</b>	n.d. - Formaggio Magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta salata</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Utilizzata a breve stagionatura, condita con olio e pepe macinato
	<b>In cucina</b>	È molto usata grattugiata per insaporire varie ricette, soprattutto di pasta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Utilizzata da tavola predilige vini bianchi di corpo, abbastanza caldi e molto morbidi per bilanciare la sua sensibile sapidità
	<b>Verdure e Frutta</b>	
	<b>Pane</b>	

Produzione		Ricotta salata			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma in particolare da gennaio ad agosto e, soprattutto, in estate quando le greggi che tornavano dal pascolo producevano latte in abbondanza			
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	n.a.			
	Preparazione	Nella lavorazione tradizionale è il siero residuo della caseificazione giornaliera del formaggio che viene rimesso sul fuoco (da questo deriva il termine "ricotta"), mentre in quella industriale viene utilizzato anche siero proveniente dallo stoccaggio			
Coagulazione	Temperatura	90÷95 °C			
	Tempo (minuti)	n.d.			
	Procedura	<p>Il siero viene scaldato fino a 90 °C</p> <p>Si ha un primo affioramento di prodotto che viene asportato con un mestolo forato e utilizzato per la produzione della ricotta fresca</p> <p>La massa che rimane in caldaia viene scaldata fino a 95 °C, senza raggiungere l'ebollizione, solamente per far affiorare ulteriore prodotto e per asciugarlo il più possibile per la lavorazione successiva</p>			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Completato l'affioramento di tutto il prodotto, lo si preleva con un mestolo forato e lo si versa in sacchette di cotone a forma triangolare (tipo imbuto), che vengono appese e lasciate sgocciolare</p> <p>Dopo 12 ore, la stoffa che avvolge il prodotto viene strizzata a mano per ottenere un'ulteriore asciugatura e appesa ancora per altre 12 ore</p> <p>Non appena il prodotto è solidificato ed estratto dai sacchetti di tela, si effettua la sua salatura facendo rotolare le formette una sola volta, nel sale fino</p> <p>Le forme si avviano alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	<p>Dopo 20÷30 giorni si ottiene un eccellente prodotto fresco, da taglio</p> <p>Dopo 4÷6 mesi (ma anche dopo 1 anno) si ottiene una "grande ricotta" da grattugiare</p>			
	°C - UR%	Il prodotto da stagionare si dispone su tavole all'interno di celle frigorifere, o di cantine fresche			
	Cura forme	<p>Durante la stagionatura le forme vengono pulite da eventuali muffe</p> <p>Le forme con stagionatura breve, prima della vendita, vengono ricoperte di crusca o di semola di grano per assorbire l'umidità superficiale e mantenere il prodotto integro</p>			
Commercializzazione					