



REGIONE LAZIO
ARSIAL
Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

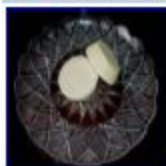
Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: Ricotta secca



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Ricotta secca
Prodotti afferenti	Ricotta secca di pecora, di capra, di vacca, mista ovi-caprina
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Intera provincia di Rieti, Intera provincia di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI), Trevignano Romano (RM), Monte San Biagio (LT), Picinisco (FR), San Donato Val di Comino (FR), Villa Latina (FR), Atina (FR), Campoli Appennino (FR), Campoli Appennino (FR), Accumoli (RI)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Ricotta secca di pecora: febbraio-ottobre. Ricotta secca di capra: ottobre-maggio con prevalenza nel periodo post-pasquale. Ricotta di vacca: periodo estivo. Ricotta secca ovi-caprina; ottobre-novembre e maggio-giugno.
Mercato di riferimento:	Locale con rara presenza sul mercato di Roma
Descrizione del prodotto:	<p>La ricotta secca può essere classificata come un prodotto a pasta molto dura (mediamente contiene il 23% di umidità) e molto grasso (mediamente contiene il 71% di grasso sulla sostanza secca). Dall'indagine svolta sul prodotto tradizionali risulta che la produzione di ricotta secca è soprattutto legata alla produzione del Pecorino di Picinisco nel comprensorio della Valle di Comino (provincia di Frosinone), ma si trova anche al di fuori di questo areale con particolare riferimento alla zona di produzione della Marzolina. Lo schema tradizionale di produzione prevede: l'aggiunta di latte al siero, il rassodamento in caldaia della ricotta appena affiorata e la salatura a secco delle forme il giorno successivo all'estrazione. La salatura può avvenire anche in salamoia. L'asciugatura, operazione necessaria per ridurre l'elevato contenuto di acqua della ricotta, viene eseguita tradizionalmente all'aperto in apposite gabbie o in locale ventilato; a volte viene praticata la stufatura. La stagionatura, effettuata in locale a temperatura ambiente o in cella a 12-16°C, può eventualmente fare seguito all'asciugatura. La ricotta secca ha forma: cilindrica a scalzo (nel territorio della Valle di Comino; dorsale Monti Aurunci ed Ausoni); cilindrica tubulare (nel territorio dei Monti della Laga); tronco-conica (nel territorio della Sabina Reatina). Colore: bianco tendente al giallo paglierino. Peso: 100-250 g (territorio della Valle di Comino e dorsale dei Monti Ausoni ed Aurunci); 100-700 g (territorio dei Monti della Laga e Sabina Reatina). Sapore: da leggermente salato a salato con eventuale aggiunta di aromi naturali.</p>
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	<p>Per la ricotta secca di capra è previsto l'utilizzo del latte di capre locali con particolare riferimento alla Capra Grigia Ciociara e alla Capra Bianca dei Monti Ausoni ed Aurunci (quest'ultima tutelata dalla L.R.n. 15/00). Per quanto riguarda la ricotta secca di pecora prevale l'uso di latte di pecore meteoce con inorci prevalenti di razza Massese e Comisana, su antichi ceppi merinizzati. Nel processo di trasformazione gli elementi di tradizionalità fondamentali (vedi scheda analitica) sono la stagionalità di produzione, l'utilizzo di siero da formaggi a latte crudo, la fase di salatura, asciugatura e conservazione.</p>

Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame per la coagulazione; tavoli di legno (localmente detti "manielle") per la manipolazione delle forme e la fase di salatura; formine in vimini o sacchi in telo; gabbie di ferro zincato od acciaio per l'asciugatura all'esterno; stuoie in canna locale (localmente dette "strugli"); reti o felci come basi per le forme in asciugatura; vasi di vetro e coccio per la stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e la salatura della ricotta; locale storico ventilato per la fase di asciugatura e stagionatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	La sua presenza storica nella produzione e nei mercati locali è plurisecolare e riscontrabile da documenti storici. La ricotta secca è citata nell'Atlante dei Prodotti Tipici: "I Formaggi", redatto dall'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (1991), anche se si fa riferimento solo alla ricotta secca prodotta in provincia di Rieti
Note:	Sono state individuate aziende che producono secondo il metodo da agricoltura biologica nella zona dei Monti della Laga (Amatrice ed Accumoli) ed in Sabina Reatina (Poggio Mirteto).
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI

Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione siero	RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: siero di latte misto ovi-caprino ottenuto dalla produzione di marzoline e/o caciotte e/o pecorini	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Siero di latte misto ottenuto dalla lavorazione di formaggio ovino o caprino.	Latte di capre bianche e grigie locali alimentate su pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea.	Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); Itri (LT); Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	RICOTTA SECCA OVINA: siero di latte ovino ricavato dalla produzione di caciotta e/o formaggio pecorino	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Siero ottenuto dalla produzione di formaggio ovino.		Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Picinisco (FR); Poggio Mirteto (RI); Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
RICOTTA SECCA DI VACCA: siero di latte vaccino ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Siero ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino.		Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
RICOTTA SECCA CAPRINA: siero di latte caprino ottenuto dalla lavorazione di formaggio caprino da animali alimentati al pascolo.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	Siero ottenuto dalla lavorazione di formaggio caprino da animali alimentati al pascolo.	Latte di capre bianche e grigie locali alimentate su pascoli naturali, boschivi e di macchia mediterranea.	Castelforte (LT); Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Campoli Appennino (FR); Santi Cosma e Damiano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Aggiunta di latte intero	Aggiunta del 2 - 3% di latte vaccino per la RICOTTA SECCA VACCINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		2-3% di latte vaccino.	Aggiunta di latte	Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Aggiunta del 2 - 4% di latte caprino per la RICOTTA SECCA CAPRINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	2-4% di latte caprino.	Aggiunta di latte al siero	Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Aggiunta del 1,5-2% di latte ovi-caprino per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
	1.5-2.0% di latte ovino o caprino.	Aggiunta di latte intero al siero	Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Amatrice (RI); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Riscaldamento del siero	Riscaldamento del siero a 87 - 90°C per le RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Riscaldamento del siero in caldaia di rame riscaldata a legna	Picinisco (FR); Atina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Villa Latina (FR); Campoli Appennino (FR); Poggio Mirteto (RI); Accumoli (RI).	Caldaia di rame e legna come combustibile	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Riscaldamento a 95°C per la RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	
Riscaldamento a 85 - 87°C per la RICOTTA SECCA CAPRINA	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT); Itri (LT); Monteb San Biagio (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Sosta nel siero del flocculo emerso

Per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA non è prevista nessuna sosta nel siero se non solo per il tempo della messa in forma.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Picinisco (FR); Villa Latina (FR); Atina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Castelforte (LT); Monte San Biagio (LT); Santi Cosma e Damiano (LT); Amatrice (RI); Accumoli (RI); Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

RICOTTA SECCA MISTA OVI-CAPRINA: è prevista una sosta fino al rivoltamento del flocculo in caldaia

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma

Per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA avviene una formatura in forme cilindriche a scalzo

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Tipologia di formatura	Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR); Campoli Appennino (FR); Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)	Utilizzo di fuscelle di vimini	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA la formatura avviene in forme cilindriche tubulari di plastica per 2 ore e successivamente in sacchetti di tela

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice (RI); Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

RICOTTA SECCA OVINA: avviene una formatura in forme tronco coniche

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Spurgo

Per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA avviene uno spurgo da 4 a 24 ore a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Temperatura ambiente con forme poste su reti montate da assi di legno o poste in gabbie locate all'esterno con basi di canna	Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)	Utilizzo di canne e gabbie metalliche	Utilizzo di aree esterne naturali e locali storici ventilati (tipo cantina)			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA viene effettuato uno spurgo di 2 giorni a 14 - 15°C

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Amatrice (RI); Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Per la RICOTTA SECCA OVINA, CAPRINA E VACCINA avviene uno spurgo da 24 a 36 ore a temperatura ambiente o locale (in estate) a temperatura di 20°C circa

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Spurgo a temperatura ambiente	Picinisco (FR); Atina (FR); Villa Latina (FR); San Donato Val di Comino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

RICOTTA SECCA OVINA viene effettuato uno spurgo per 2 giorni a temperatura ambiente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Temperatura ambiente	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

OVINA, VACCINA E MISTA OVI-CAPRINA: in sacchi di telo appesi a temperatura ambiente o a 14 - 16°C per 30 - 60 giorni minimo. RICOTTA OVINA, CAPRINA E VACCINA: in vasi di vetro a temperatura ambiente per 30 - 60 giorni				materiali.	locali.				SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Stagionatura e maturazione effettuata a temperatura ambiente e contenitori di telo o vetro	Amatrice ed Accumoli (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta					
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
		Stagionatura e maturazione a temperatura ambiente e contenitori di vetro.	Itri (LT); Monte San Biagio (LT); Castelforte (LT); Santi Cosma e Damiano (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Trattamenti durante la maturazione

RICOTTA SECCA OVINA: Aspersione con fecola di patate ed eventualmente erbe aromatiche	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Uso di fecola di patate o di erbe aromatiche per aspersione.		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
RICOTTA SECCA OVINA, VACCINA E MISTA OVI-CAPRINA: aspersione con crusca dopo 15 - 20 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Uso di crusca per aspersione.		Matrice (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)