



REGIONE LAZIO  
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Ricotta viterbese**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Ricotta viterbese
<b>Prodotti afferenti</b>	Ricotta genuina romana
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Intera provincia di Viterbo
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Bagnoregio (VT), Capodimonte (VT), Cellere (VT), Piansano (VT)

### Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale ed estero
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione del latte ovino con minima aggiunta di latte al momento della coagulazione. Pezzatura da 0,5 a 1 kg con forma tronco conica. Sapore dolce, mai salata.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Impiego di siero e latte ovino al 100%; nessuna salatura.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaia di rame
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per la lavorazione.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tracce presso archivi storici di Enti pubblici e privati che testimoniano l'importanza dell'allevamento ovino nel viterbese finalizzato alla produzione di formaggio pecorino e ricotta. Presenza della ricotta sui mercati di Viterbo da come si evince dai mercantili della CCIAA di Viterbo e provincia a partire dal 1949. Citata nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Afferente come storia alla ricotta genuina romana.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO



## 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	Siero ottenuto dalla lavorazione di latte esclusivamente ovino	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Siero ottenuto dalla lavorazione di latte ovino.	Siero di latte ovino al 100% impiegato crudo o pastorizzato.	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Aggiunta di latte	Aggiunta di latte ovino al 1,5 - 2% fino anche al 3%	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		1,5 - 2% di latte ovino.	Aggiunta di latte ovino	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	A 83 - 90°C e prelievo del flocculo ad inizio affioramento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuna cottura del flocculo	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Formatura	In forme tronco-coniche	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipo di forma	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Non effettuata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuna salatura	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT); Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura	In cella a 4°C per 24 ore circa	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cellere (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Per 12 ore a temperatura ambiente e per 24 ore al massimo in cella a 5°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Prima fase di asciugatura effettuata a temperatura ambiente	Capodimonte (VT); Piansano (VT); Bagnoregio (VT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)		