

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Ricotta di pecora massese

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Ricotta di pecora massese

### 2. Sinonimi:

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

La ricotta di pecora massese ha consistenza molle, colore bianco e sapore delicato. Viene confezionata in vaschette da 300 gr.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nella provincia di Massa-Carrara.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  a rischio  **attivo**

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

La ricotta si ricava facendo bollire il siero di latte che rimane dopo la separazione della cagliata insieme a latte fresco e sale. L'aggregazione che si forma in superficie viene cimata e posta a sgocciolare in formelle, che vengono a loro volta collocate su assi di legno; dopo la sgocciolatura il prodotto viene confezionato in vaschette. Particolare è il confezionamento della ricotta di pecora che ancora oggi viene fatta dai pastori massesi durante il periodo dell'alpeggio (giugno, luglio e agosto). Per facilitare il trasporto e la conservazione, la ricotta viene fatta accuratamente scolare per allontanare la parte sierosa e quindi adagiata su un letto di teneri ramoscelli e foglie di faggio (a volte carpino) che vengono poi intrecciati a formare un perfetto involucro vegetale. Questa ricotta è nettamente più saporita di quella in tazza o vaschetta poiché l'eliminazione del siero la rende più cremosa, più piena, più rotonda, meno aspra e l'avvicina in misura maggiore alle proprietà del formaggio fresco; inoltre l'allontanamento di sostanze quali il lattosio permette una maggiore conservabilità.

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Contenitore per la formazione della cagliata
- Bastone in legno per la rottura della cagliata
- Formelle
- Assi di legno su cui viene posto a sgocciolare il formaggio
- Foglie di faggio

### 8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La ricotta di pecora massese deve la sua tradizionalità alla tecnica di produzione, rimasta invariata nel tempo. A determinare il particolare gusto di questo formaggio contribuisce la qualità del latte delle pecore massesi, le tecniche di allevamento di questi ovini, la loro alimentazione e le condizioni climatiche di cui beneficiano.

### 9. Produzione:

I produttori principali di ricotta di pecora massese sono quattro e ne producono circa 192 quintali all'anno. Il prodotto viene destinato principalmente all'autoconsumo, una parte viene comunque destinata alla vendita diretta o alla vendita in altri mercati della Toscana.



Foto di propriet ◆ ARSIA - autore: Derno Ricci

◆ Altre informazioni