



Prodotti tradizionali

marzellina



Sinonimi e/o termini dialettali

Ricotta di pecora del Matese, Récotta Sécca

Territorio interessato alla produzione

Aree montane del Massiccio del Matese, nei Comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese

Descrizione

E' un sottoprodotto del Pecorino del Matese, a pasta soda e compatta di colore bianco e spiccato sapore; forma cilindrica, facce convesse e scalzo dritto, diametro delle facce 3-4 cm altezza dello scalzo 10-15 cm, peso circa 150-200 g, a volte aromatizzate solo in superficie con peperoncino frantumato o "pimpinella" (timo serpillio).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

E' ottenuta dalla successiva lavorazione del siero di latte di pecora, residuo della lavorazione del pecorino, appena dopo l'estrazione della cagliata. Estratta la cagliata si riscalda il siero alla temperatura di 85-88°, quindi avviene la

flocculazione delle proteine, che affiorano aggiungendosi al grasso presente; la ricotta viene raccolta e versata in fuscelle cilindriche dove permane per 24 ore. Passate le 24 ore viene estratta dalle forme e salata per sfregamento con sale medio e messa ad asciugare su graticciati o tavolati di legno di faggio; successivamente viene conservata in barattoli ermetici con l'aggiunta di poco olio e foglioline di timo serpillio essiccate.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

I locali di produzione sono laboratori artigianali e locali domestici per la stagionatura, Caselle dei pastori (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi normalmente terranee e di modesta altezza interna) o cantine, tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (60-80%) pressoché costanti. Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, mestolo forato in acciaio inox, tavole in faggio e recipienti di terracotta, vetro o plastica alimentare per la stagionatura.

Osservazioni sulla tradizionalità

Questo prodotto è il frutto del lavoro delle popolazioni dei monti del Matese che tradizionalmente e storicamente sono sempre state popolazioni di pastori, testimoniato dal grande numero di aziende ovine e dal numero di pecore presenti fino agli anni 80(circa 50000 capi) il cui latte veniva tutto trasformato in pecorino e venduto o barattato sui mercati campani e non. (Testimonianze di vecchi pastori).

□ ultimo aggiornamento 6 agosto 2015