



Prodotti tradizionali

ricotta di laticauda



La pecora laticauda, dalla "larga coda", è diffusissima soprattutto nelle province di Benevento, Avellino e Caserta ed è stata originata, verosimilmente, da un incrocio della pecora appenninica, tipica dell'Italia meridionale con la pecora Nord- Africana, Berbera o Barbaresca, importata in Campania dai Borboni ai tempi di Carlo III. Da questa particolare pecora deriva, oltre che una carne pregiatissima, anche un pecorino dal sapore molto particolare, prodotto da tempi remotissimi. Anche dal siero proveniente dalla lavorazione del pecorino di laticauda, si ricava la ricotta, della particolare specie laticauda: dal siero, una volta riscaldato, affiora una massa fioccosa leggera e bianca, che viene raccolta ancora calda e messa in fuscelle fatte di giunco intrecciato, questo latticino è molto leggero, e ha un sapore delicato ma al tempo stesso un retrogusto particolarmente intenso.

Laticauda sheep, with a large tail (larga coda), is very common in the province of Benevento, Avellino and Caserta and it probably originated from a cross between an Appenine sheep, typical of southern Italy, with a North-African sheep, Berber, or Barbaresca, imported in Campania by the Bourbons during the reign of Carlo III. This sheep produced not only a very good meat but also a sheep cheese with a very particular taste that has been produced since very ancient times. The whey derives from the laticauda cheese is used to make ricotta, a special laticauda one: once the whey is warmed, a flaky light and white mass surfaces. It is collected, warmed and places in fuscelle make of wicker, this fresh cheese is very light and has a delicate flavour and at the same time an intense aftertaste.

□ ultimo aggiornamento 6 agosto 2015