



Prodotti tradizionali

ricotta fresca ed essiccata di capra e di pecora



Piccole forme di ricotta, della pezzatura di circa 200 grammi, si producono in tutta la regione anche dal siero di latte caprino, proveniente dalla lavorazione del formaggio, al quale viene aggiunto del sale e del latte crudo. Raccolta in cesti di vimini, la ricotta caprina è altamente digeribile, ha una consistenza granulosa e un lieve retrogusto acidulo. Va consumata molto fresca o, altrimenti, sottoposta a essiccazione, nel qual caso si consuma grattugiata. Stesso discorso vale per la ricotta prodotta con il siero di latte di pecora; la tecnica di lavorazione è la medesima ma il suo sapore risulta più dolce e delicato, mentre la sua è consistenza cremosa, a tratti spugnosa.

Small forms of ricotta, of about 200 grams, are produced all over the region with the whey of goat milk, recovered from the production of cheese, to which is added salt and raw milk. The ricotta is placed in wicker baskets, it is highly digestible and has a granulose consistency with a slightly acidulous aftertaste. It must be eaten fresh or it has to be dried, and then it can be grated. The same goes for ricotta produced from sheep whey; the production technique is the same but its taste is sweeter and more delicate, while its consistency is creamy and almost spongy.

