

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Ricotte di Pecora – Capra

Attrezzature storiche:

Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di legno “zubbu”, contenitore di legno, “tinieddu di l'agru” o “serratizzu”, fiscelle di giunco o di canne, fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaino in legno “scumaricotta”, mestolo, tavolo spersore. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici:

La storia della ricotta di vacca è ampiamente illustrata sia dallo storico Antonio Uccello, che descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati, sia da Carmello Trasselli che nel “Calmiere dei viveri al minuto a Palermo” riporta la ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo. Un accenno alla ricotta di pecora è presente nella già citata opera del Gallo, mentre alla fine del 1800, il sacerdote don Gaetano Salamone compila un trattato destinato agli agricoltori e ai casari dove spiega minuziosamente la tecnica di fabbricazione della ricotta di pecora.

Anche la ricotta di capra viene citata nel libro del Gallo, l'autore afferma che la ricotta di capra è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina. La ricotta salata è di antica tradizione, conosciuta notoriamente come indispensabile ingrediente di alcune rinomate pietanze siciliane (pasta alla Norma).

Tipologia: Prodotto fresco.

Area di produzione: Intero territorio regionale.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca, pecora, capra;

materia prima:

Siero di latte di vacca, pecora, capra che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni (ricotta mista);

microflora: Naturale;

Il siero di latte della specie prescelta (vacca, pecora, capra) viene addizionato di sale e di latte della stessa specie, quindi riscaldato a circa 90°C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta.

Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda ;

salatura: Sale aggiunto durante la lavorazione secondo la specie da cui proviene il siero e secondo la tecnologia di produzione.

Caratteristiche del prodotto:

Prodotto cremoso, morbido, di colore bianco avorio, più giallo-paglierino per la ricotta di pecora e capra, ha una forma tronco conica dovuta alla fiscella nella quale è contenuto. Il sapore è dolce, l'odore è di siero. Questo tipo di prodotto può essere anche salato (ricotta salata) fino a 2 mesi, su tavole di legno o in strutture di legno specifiche in ambienti naturali.

Riferimenti storici:

Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601:archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.

Gallo: “Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, IV sec. d.C.

Carmelo Trasselli: “calmiere dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.

Uccello Antonino: “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici”:I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”.