

**PRODOTTI TRADIZIONALI di cui al D.Lgs.30.04.98.n.173 art.8e D.M.8.9.99,n.350**

Per la richiesta di inserimento nell'elenco della Regione Abruzzo

### Dati relativi al soggetto proponente

Denominazione /nome	Ricotta di pecora di Arischia Caseificio di De Santis Domenico
indirizzo	Via Corso- 116 Loc. Arischia
Città	L'Aquila (AQ.)
Referente	De Santis Domenico
Telefono, fax,e-mail	349/5939070

### SCHEDA IDENTIFICATIVA PRODOTTO

modifica

inserimento

### Dati relativi al soggetto proponente

1 Tipologia (verificare l'appartenenza ad una delle categorie previste dalla normativa: allegato 1 del trattato, allegato I del Reg.CE. N.2081/92)	Ricotta Ovina di Arischia
2 Nome del prodotto (compresi sinonimi e termini dialettali )	Ricotta di pecora affiorata con rametti di fico: 1) Ricotta "co le ficore",
3 Territorio interessato alla produzione	Territorio Regionale
4 Descrizione sintetica del prodotto (descrivere gli elementi essenziali del prodotto quali: aspetto,colore, dimensioni, consistenza, ingredienti, caratteristiche organolettiche)	La <u>ricotta ovina</u> si presenta di colore giallo paglierino sbiadito e con una consistenza morbida vellutata, compatta a grana grossa tipo fiocchi all'affioramento in paiolo, raccolta e distribuita in fuscelle. La consistenza risulta morbida ed omogenea, cedevole al taglio. Sprigiona profumi di latte caldo con lontano sentore di erbe graminacee e di fiori di ginestro selvatico. Il sapore è gradevole, dolce non mieloso, delicato e fresco, tendente leggermente al profumo del fico. Forme di peso variabili che oscillano tra 0,500 g e 2kg circa. Prodotto dalla forma circolare con diametro di circa 18 cm e scalzo di circa 11 cm. Per la produzione viene utilizzato solo siero di latte ovino, latte ovino crudo, rametti di fico e sale da cucina.

<p>5 Descrizione delle metodiche di lavorazione (riportare le fasi, le metodiche di lavorazione e/o di preparazione, periodo e modalità di stagionatura, secondo gli usi locali consolidati nel tempo)</p>	<p><b>Ricevimento prodotto:</b> La ricotta di Arischia viene prodotta partendo dal siero residuo ottenuto come sottoprodotto per la produzione di formaggio pecorino.</p> <p><b>Stoccaggio in caldaia:</b> Il siero viene posto all'interno di una caldaia di rame stagnata portata a T° di circa 65°C, successivamente vi si aggiunge il latte crudo in quantità idonea. Si aspetta che la T° salga ulteriormente ed intorno ai 75°C si aggiunge il sale da cucina;</p> <p><b>Aggiunta di rametti di fico:</b> Intorno ai 78°C si provvede ad aggiungere una soluzione precedentemente preparata, a base di acqua bollente e rametti di fico freschi della lunghezza di 15/20 cm, precedentemente incisi sulla corteccia e con asportazione dei boccioli delle gemme; infatti, dai tagli sui rametti, fuoriesce un liquido lattiginoso chiamato "linfa" che si emulsiona con l'acqua. Tale emulsione viene filtrata con un telo di cotone e messa all'interno della caldaia che si omogeneizza con il siero. Si provvede a girare vigorosamente per 5 secondi con un idoneo spino e permettere che la T° risalga in modo omogeneo su tutta la soluzione, a questo punto si prendono i rametti si legano a mazzetto con un cordoncino di cotone, alla parte terminale dello spino, per tenere il mazzetto in profondità ed evitare che riaffiori,</p> <p><b>Affioramento ricotta:</b> Viene girato lentamente, aspettando che i primi fiocchi sottilissimi di ricotta inizino ad affiorare; a questo punto si ritira gradualmente e lentamente lo spino dalla soluzione facendo in modo che il siero continui a girare da solo portando in superficie tutta la parte proteica aggregandosi in fiocchi sempre più grandi fino a formare uno strato omogeneo e spesso. In superficie presenta un pavimento vellutato bianco paglierino immerso in un liquido giallo intenso: <u>indice di massima precipitazione delle siero proteine.</u></p> <p><b>Raccolta ricotta:</b> in questa fase si provvede a spegnere il fuoco ed iniziare la raccolta molto veloce per evitare la perdita di morbidezza. Il composto si depone in fucelle di plastica per permettere la completa diuresi del siero ed il rassodamento della ricotta.</p>
<p>6 Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento (da</p>	<p><b>ELENCO ATTREZZATURE LOCALE PRODUZIONE RICOTTA</b>          Caldaia di rame stagnata ,          Sorgente di calore,          Spino di legno "biancospino"          Termometro</p>

<p>descrivere in modo particolare per i prodotti per cui si chiede la deroga dalla regolamentazione Europea sull'igiene degli alimenti)</p>	<p>Contenitori in acciaio  N1 lavandino  Cordoncino di cotone  Ramina raccolta ricotta  Piano di acciaio  Fuscelle</p>
<p>7 Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura ( da descrivere in modo particolare per i prodotti di cui si chiede la deroga dalla regolamentazione europea sull'igiene degli alimenti</p>	<p>La struttura risulta costituita da :  N1 LOCALE ACCETTAZIONE LATTE  N1 LOCALE LABORATORIO  N1 LOCALE VENDITA</p>
<p>8 Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore a 25 anni (citare ed allegare copie di testi, citazioni, foto; riportare eventuali testimonianze e qualsiasi altra documentazione comprovante l'esistenza e l'uso costante del prodotto nella tradizione alimentare locale)</p>	<p>La cultura agro-pastorale della terra d'Abruzzo può ritenersi storia. Gli Aragonesi, infatti, col loro brevissimo governo a cavallo tra il 400 e il 500, hanno fissato un profilo economico e sociale del territorio abruzzese, consacrando l'attività di allevamento delle pecore e definendo la cultura a tavola. Grazie all'allevamento si sono innescate molte economie e tra queste vi è la produzione del formaggio pecorino.  Fino a 50 anni fa il formaggio pecorino abruzzese, con tutti i suoi sottoprodotti, in particolare la <b>ricotta ovina</b>, erano l'alimento base dei pastori grazie al loro apporto energetico e nutrizionale, così da essere considerato uno degli alimenti più preziosi.  La produzione della <b>ricotta ovina</b> ha origini molto antiche; infatti testimonianze e documenti storici consentono di attribuirne la scoperta già dalle civiltà sumere e dall'antico Egitto. Inoltre viene citato anche nell'Odissea di Omero, nello specifico nel nono libro del poema epico, nel momento dell'incontro tra Ulisse ed il ciclope Polifemo che stava lavorando questo alimento. Questo ci informa della sua diffusione in ambiente greco e romano. Nel medioevo la ricotta vive un periodo di splendore e la tradizione cristiana attribuisce a S. Francesco di Assisi l'insegnamento delle tecniche per ottenere un prodotto eccellente ai pastori del Lazio. Infine la ricotta ovina viene riportato anche nei vari scritti delle culture del mondo agropastorale tramandati nei racconti</p>

locali da padre in figlio.

**Perché i rametti di fico:**

x) Il lattice di fico immaturo contiene un enzima lipodiastasi analogo al succo pancreatico dell'uomo "amilasi e proteasi").

I rametti di fico hanno la capacità di mantenere viva la vegetazione al suo interno anche nel periodo di quiescenza. Questi contengono i coagulanti vegetali, in particolare le proteasi, che sono degli enzimi caratteristici delle piante e sono coinvolti in tutto il ciclo di vita, dalla mobilitazione delle proteine di riserva durante la germinazione dei semi, all'inizio della morte cellulare e della senescenza. Inoltre, l'azione delle proteasi scinde i legami peptidici che uniscono i vari amminoacidi e dalla cui ripetuta concatenazione originano le molecole proteiche. Tra le proteasi vi è il gruppo delle cisteiniche che contengono l'enzima Ficina ottenuto dal lattice del ficus racemosa. La Ficina, infatti, si è dimostrata di avere un'abilità nella digestione della caseina, indice di una capacità di coagulazione del latte.

Diversi studi hanno evidenziato che le proteasi seriniche sono in grado di svolgere in maniera adeguata la coagulazione del latte. In particolare, la scoperta del coagulante religiosina dal lattice del ficus religiosa, ha portato ad ulteriori studi sulla stessa pianta ed alla scoperta di una nuova proteasi serinica. L'enzima religiosina è caratterizzato dall'essere molto stabile in un ampio intervallo di temperatura e di PH ma anche in presenza di denaturanti, solventi organici e ioni metallici. Infatti l'enzima coagula il latte e forma una cagliata bianca e stabile.

x Dizionario ragionato di erboristeria e di fitoterapia di A. Bruni e M. Nicoletti

xx Lavoro svolto dall'Università degli studi di Torino, dipartimento di scienze agrarie forestali ed alimentari "coagulanti vegetali nella produzione di formaggio"

xxx In allegato la Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà del Signor Capannolo Giuseppe.

*Caprino al lattice di fico regione marche (pat)*

Handwritten signature or initials in the bottom right corner of the page.