



Prodotti tradizionali

Prodotti Tipici

- / [Prodotti tradizionali](#)
- / [Prodotti di origine animale](#)
- / [ricotta di pecora bagnolese](#)

ricotta di pecora bagnolese

Zona di produzione

Confine amministrativo dei comuni di Bagnoli Irpino, Montella e Nusco, in provincia di Avellino

Descrizione

Prodotto lattiero caseario ottenuto con latte crudo proveniente da pecore della razza detta "bagnolese o malevizza", costantemente al pascolo. La ricotta è di colore bianco con consistenza soffice e cremosità che aumenta col passare dei giorni. Il gusto è delicato con uno spiccato sapore di latte crudo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

La ricotta è ottenuta dal siero residuo della lavorazione del pecorino bagnolese che viene opportunamente riscaldato fino a 90 °C, temperatura alla quale le proteine del siero si separano sotto forma di piccoli fiocchi che affiorano in superficie costituendo così la ricotta. Per la produzione della ricotta, al siero, vi si aggiunge del latte crudo di pecora bagnolese in proporzione del 10% circa quando ha raggiunto la temperatura di 60 °C, al fine di renderla più morbida. La ricotta, lasciata riposare per circa 10 minuti, viene estratta manualmente con un apposito strumento chiamato "tassa" per essere depositato in fuscelle anche di vimini e anche ginestra. Le forme delle fuscelle sono essenzialmente due, una in grado di contenere 500 gr l'altra circa 2500gr. Tuttavia è possibile anche produrre in forme di dimensioni diverse.

Osservazioni sulla tradizionalità

Prodotto tradizionale, le tecniche produttive sono rimaste invariate e tramandate oralmente di generazione in generazione fino ai nostri giorni.

ultimo aggiornamento 16 marzo 2020