

Ricotta

Regione Basilicata



Agenzia Lucana di Sviluppo
e di Innovazione in Agricoltura

[Chi Siamo](#)

[Notizie](#)

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Temi](#)

[Agrifoglio](#)

[Pubblicazioni](#)



Area di produzione

Montagna e collina lucana.

Descrizione sintetica del prodotto e materie prime

La forma è cilindrica o tronco-conica, con pasta morbida, colore bianco, con un sapore delicato. E' un prodotto da consumo fresco. In alcune aree della regione la ricotta si lascia acidificare per due giorni, aggiungendovi sale e peperoncino piccante, dopo i quali si impasta fino ad ottenere una crema omogenea. Si conserva in barattolini di vetro per alcuni giorni e prende il nome di ricotta al peperoncino. Materie prime: siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino.

Materiali ed attrezzature per la preparazione

Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.

Tecnica di preparazione e conservazione

Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimane il siero sul fuoco a legna. A 60-65 °C si può aggiungere del latte (2-10%). Si continua a riscaldare a 80- 85°C fino alla comparsa in superficie dei flocculi, i quali, raccolti delicatamente e messi nelle fuscelle vanno a costituire la ricotta da consumare fresca.

Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione

Viene prodotta nella stagione di pascolamento. La produzione e lavorazione si effettua tutto l'anno.

Riferimenti storici

C.N.R., I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992;

La statistica del Regno di Napoli nel 1811 - Tomo III;

La statistica del Regno di Napoli nel 1811 – Tomo II.