

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

RICOTTA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
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 lavorazione 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.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è cilindrica o tronco-conica, con pasta morbida, colore bianco, con un sapore delicato.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Note:	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.
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.