

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

Ricotta fresca ovina

Descrizione sintetica del prodotto

Colore bianco, consistenza morbida, fioccosa, cremosa. Forma troncoconica (diametro superiore ca. 11 cm, diametro inferiore ca. 20 cm; peso ca. 1,7 kg). Odore delicato, caratteristico del latte di pecora. Sapore dolce, lattico.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il siero residuo della caseificazione del latte di pecora viene filtrato per telo e trasferito in caldaia, dove viene mantenuto in agitazione e scaldato. Alla temperatura di ca. 60-70 °C, si sospende l'agitazione e si continua a riscaldare il siero sino alla temperatura di ca. 80-82°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "rotella" o con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento del prodotto per 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con spannarola forata negli appositi stampi (fiscelle). Il siero residuo viene lasciato sgrondare dalla ricotta negli stampi per alcune ore e quindi il prodotto viene trasferito in frigorifero a 4-5°C. Dopo ca. 18 - 22 ore la ricotta viene involta in carta pergamenata ed è pronta per il consumo.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato o in acciaio inossidabile riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche in acciaio inossidabile riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; schiumarole forate per il trasferimento della ricotta dalla caldaia negli appositi stampi (fiscelle); fiscelle, un tempo in giunco ed oggi in materiale plastico per alimenti; carta pergamenata quale involucro per il prodotto finito.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione del prodotto (caseifici di tipo industriale); armadi o celle frigorifere per la sua conservazione. Trattandosi di prodotto fresco, non subisce alcun processo di maturazione.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Ricotta fresca ovina

Categoria:

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

Sinonimi:

Ricotta gentile

Territorio interessato alla produzione:

Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

E' noto che la ricotta fresca si produce in Sardegna sin da quando nell'isola si caseifica il latte di pecora. Vodret A., Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 21, 5, 310-313, 1970.

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97, per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte, e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.