

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

## Ricotta mustia

### Descrizione sintetica del prodotto

Colore della superficie ambrato più o meno intenso; colore della pasta bianco; crosta quasi inesistente; consistenza della pasta tenera, compatta; aroma tenue di affumicato; gusto sapido; forma cilindrica (diametro dei piatti ca. cm 16-18, altezza dello scalzo ca. cm 5-6) o con scalzo e piatti irregolarmente arrotondati portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura; forma di "pagnotta schiacciata" - (diametro medio dei "piatti" ca. cm 16-18, altezza media ca. cm 3-4). Peso 0,8 - 2 kg.

### 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. 82-85°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l'"indurimento" del prodotto per 15 - 20 minuti e lo si trasferisce manualmente con spannarola forata in stampi cilindrici foderati internamente con un telo. Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore o molto meno e viene agevolato mediante pressatura realizzata apponendo dei pesi sulla ricotta. La ricotta viene quindi salata a secco con una passata di sale fino e posta ad affumicare su un cannicciato ubicato sul focolare (metodo tradizionale). Presso alcuni caseifici l'affumicatura viene realizzata, in 5-6 ore, in appositi affumicatori in cui viene convogliato il fumo di piante aromatiche. Il prodotto è posto ad asciugare all'aria per due o tre giorni ed è pronto per il consumo. La ricotta così preparata può essere conservata in luogo fresco e asciutto per circa due mesi.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Caldaie in rame stagnato riscaldabili a fuoco diretto; caldaie a doppia parete emisferiche riscaldabili a vapore; "rotella" o "chiova" per agitare il siero; spannarole forate per il



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*

Ricotta mustia - Ricotta affumicata, salata e stagionata di siero di latte di pecora di razza Sarda.

*Categoria:*

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

*Sinonimi:*

Nessuno

*Territorio interessato alla produzione:*

Intero territorio regionale

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

trasferimento della ricotta dalla caldaia negli stampi; stampi cilindrici in alluminio, in acciaio o in materiale plastico per alimenti; teli.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati adibiti esclusivamente alla preparazione della ricotta (caseifici di tipo industriale); affumicatorio; locale seminterrato per conservazione del prodotto (caseificio di tipo artigianale) o celle frigorifere a temperatura e umidità regolabile (caseifici di tipo industriale).

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Fatture commerciali, più facilmente reperibili nel sassarese.



## 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.

## 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, delle deroghe per l'impiego degli "affumicatoi" artigianali, della possibilità di conservazione del prodotto in cantine semi interrato secondo il metodo tradizionale e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.

# 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](http://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.