

Cacio-ricotta

Area di produzione

Intero territorio regionale.

Caratteristiche del prodotto

Ha la forma tipica dei formaggi canestrati, del peso medio di 1 Kg, di consistenza compatta. Si consuma sia fresco che secco.



Cacio-ricotta

Metodiche di lavorazione

È realizzato con latte di pecora e/o capra, caglio di capretto o di agnello.

Il latte crudo viene portato ad ebollizione, si fa raffreddare a 36-38°C e si aggiunge il caglio naturale (30 cc ogni 15 litri di latte circa).

Dopo circa un'ora la cagliata viene rotta, in grumi della grandezza di una nocciola, e messa nelle fuscelle.

Si procede, quindi, alla salatura delle forme.

Le forme vengono stivate su assi di legno bucati per far defluire il siero.

La maturazione dura circa sei mesi.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Per la preparazione sono utilizzati recipienti di rame stagnato per far bollire il latte crudo, bastone di legno, fuscelle di giunco.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali sono generalmente cantine adiacenti le abitazioni, con ambiente asciutto.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Inchiesta Murattiana.

È un documento di straordinaria importanza, al fine di conoscere il "genere di vita" degli abitanti del Molise, in un momento storico particolare, il decennio francese (1806-1815), conservato presso l'Archivio di Stato di Campobasso. Tale statistica/indagine voluta da Murat, re di Napoli, si presenta come una testimonianza attuale che permette di ragionare sulla qualità della vita agli inizi dell'Ottocento ed in particolare offre un importante strumento per desumere caratteristiche peculiari di alcuni comuni gravitanti sul *tratturo Castel di Sangro - Lucera*.