



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>1</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE  
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

**Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.**

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.  
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA  
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

- . . . -  
(omissis)

**- D E C R E T A -**

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremo il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE  
Dott. Roberto Luciani

**ALLEGATO N. B**

**“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”**



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. <b>2</b>
Ancona	Data: 11/03/2014	

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

**RICOTTA SALATA**

Comune di Pieve Torina

Si presenta di forma tronco-conica, con la crosta di colore grigio. La pasta è bianca e compatta. Si utilizza prevalentemente grattugiata sulla pasta, oppure anche tal quale a fine pasto. La pratica della salatura, oltre che per ottenere un prodotto particolarmente apprezzato per il gusto gradevolmente sapido e l'aroma delicato, veniva utilizzata per conservare la ricotta che non veniva consumata fresca.

Il siero derivante dalla lavorazione dei pecorini viene trasferito in caldaia e riscaldato a 80-90°. La ricotta affiorata viene raccolta con un'apposita "schiumarola" e posta in fuscelle per circa 24 ore a sgocciolare. La salatura viene effettuata in appositi stampi dove la ricotta viene rigirata quotidianamente. Dopo una settimana, la ricotta ha raggiunto una consistenza tale da poter essere tolta dai contenitori e sistemata su una mensola dove viene lasciata a stagionare per circa due mesi.

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.