



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	RICOTTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Larga diffusione in tutto il territorio regionale particolarmente nelle zone interne.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: siero derivante dalla lavorazione dei pecorini e delle caciotte. Ha consistenza fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa, di colore bianco.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Il siero derivante dalla lavorazione dei pecorini e delle caciotte viene trasferito in caldaia e riscaldato a 80-90°.
Si ottiene per affioramento; dopodiché si procede alla formatura in appositi stampi.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Tradizionalità

La ricotta è già stata individuata nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n. 173/98.
Testimonianze raccolte direttamente nei luoghi di produzione.