

RICOTTA FRESCA OVINA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Sicilia

Sinonimi: ricotta gentile

È una ricotta di siero di latte di pecora di razza sarda. Si presenta di 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.

Lavorazione e conservazione

Per ottenere la ricotta fresca ovina 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, una volta fatti di giunco, oggi di plastica).

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.

Storia e tradizione

È 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.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)