

RICOTTA MOLITERNA

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Sinonimi: “ricottone” (denominazione generica per tutte la ricotte salate e stagionate).

È una ricotta a pasta semidura di siero di latte di pecora di razza Sarda. Colore della superficie e della pasta bianco, crosta inesistente, consistenza della pasta semidura, odore delicato, gusto sapido; forma tronco conica diametro superiore ca. 13,5 cm, diametro inferiore ca. 18 cm; altezza ca. 15 cm; peso ca. 1,2 - 3,5 kg.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Lavorazione e conservazione

Il siero residuo dalla caseificazione del latte di pecora viene filtrato con dei teli 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. 85-90°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 e l'"indurimento" del prodotto per ca. 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola negli appositi stampi tronco conici.

Lo spurgo del siero negli stampi si protrae per circa 24 ore. La ricotta viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino. La stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma al piano superiore del caseificio.

Questi locali, detti essiccatoi, presentano un perimetro murario di mattoni forati disposti in fase alterna, in modo da lasciare piccole fenditure che consentono una notevole areazione. In questi locali le ricotte restano per 15-20 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe che viene rimosso prima della commercializzazione. Generalmente il prodotto finito viene confezionato sotto vuoto.

Storia e tradizione

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.

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



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: redazione@agenzialaore.it

web: www.agenzialaore.it

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

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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