

RICOTTA MUSTIÀ

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna –Massimiliano Curreli

È una ricotta affumicata, salata e stagionata di siero di latte di pecora di razza Sarda.

Il colore della superficie è ambrato più o meno intenso; il colore della pasta bianco; la crosta quasi inesistente, mentre la consistenza della pasta è tenera, compatta. Ha un aroma tenue di affumicato; gusto sapido; forma cilindrica (diametro dei piatti ca. cm 16-18, altezza dello scalzo ca. cm 5-6) o con scalzo e piatti irregolarmente arrotondati portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura; forma di “pagnotta schiacciata” (diametro medio dei “piatti”



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

di circa 16-18 centimetri, altezza media 3-4 centimetri). Peso tra gli 800 grammi e i 2 Kg.

Lavorazione e conservazione

Il siero residuo della 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. 82-85°C sommuovendo delicatamente il siero dal basso verso l'alto con la "chiova" per agevolare l'affioramento della ricotta. Si lascia quindi completare l'affioramento e l'"indurimento" del prodotto per 15 - 20 minuti e lo si trasferisce manualmente con spannarola forata in stampi cilindrici foderati internamente con un telo.

Lo spurgo del siero dalla ricotta negli stampi si protrae per circa 24 ore o molto meno e viene agevolato mediante pressatura realizzata apponendo dei pesi sulla ricotta.

La ricotta viene quindi salata a secco con una passata di sale fino e posta ad affumicare su un cannicciato ubicato sul focolare (metodo tradizionale).

Presso alcuni caseifici l'affumicatura viene realizzata, in 5-6 ore, in appositi affumicatori in cui viene convogliato il fumo di piante aromatiche. Il prodotto é posto ad asciugare all'aria per due o tre giorni ed é pronto per il consumo.

La ricotta così preparata può essere conservata in luogo fresco e asciutto per circa due mesi.

Storia e tradizione

L'esistenza di una tradizione di produzione di ricotta mustia è testimoniata dal ritrovamento di fatture commerciali legate al commercio del prodotto, più facilmente reperibili nel Sassarese.

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/assistentzatecnica

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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