

# RICOTTA TESTA DI MORTO

---

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna (PAT)



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

## **Sinonimi**

Ricotta greca, Testa di moro, “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 tondeggiante diametro maggiore ca. 17-25 cm; peso ca. 2,5 - 3,2 kg.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

## **Lavorazione e conservazione**

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. 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 20 - 30 minuti e lo si trasferisce manualmente con schiumarola in stampi cilindrici con all'interno un telo che reca ai quattro angoli dei legacci.

Lo spurgo del siero dalla ricotta si realizza annodando i legacci del telo per formare un sacco che contiene la ricotta e battendolo ripetutamente su un piano per frantumare i grumi e favorire l'impaccamento della massa.

La pressatura del prodotto, che si protrae per circa 20-24 ore, si realizza stringendo il sacco con la ricotta che assume la tipica forma tondeggiante. Il prodotto, ancora nei sacchi, viene appeso e ulteriormente pressato stringendo per torsione in maniera progressiva il sacco. La ricotta, estratta dal sacco, viene quindi salata a secco con una o due passate di sale fino e trasferita in reticelle di materiale plastico.

La ricotta viene stagionata appesa e 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; tale perimetro murario é rivestito internamente con una fitta rete antinsetti. In questi locali le ricotte permangono per circa 20- 30 giorni. Durante il periodo di maturazione le ricotte possono ricoprirsi di un feltro più o meno fitto di muffe. Prima della commercializzazione il prodotto é sottoposto ad accurata toelettatura e generalmente il prodotto finito viene posto in commercio confezionato sotto vuoto.

### **Storia e tradizione**

L'esistenza di una tradizione di produzione di ricotta testa di morto è testimoniata dal ritrovamento di fatture commerciali legate al commercio del prodotto.

Cit. 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](mailto:redazione@agenzialaore.it)

web: [www.agenzialaore.it](http://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](#)