

RICOTTA DI COLOSTRO OVINO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Vviana Onnis

Il colostro, denso latte frutto della mungitura degli ovini appena filati, era ed è considerato particolarmente pregiato per le sue qualità altamente nutritive ed il suo gusto. Tuttavia tale prodotto si può ottenere solo per 4/5 giorni dalla nascita dell'agnello per cui ci si affretta alla raccolta del prezioso liquido che oltre ad essere destinato al consumo diretto di bambini o anziani, viene trasformato in una ricotta ed un formaggio particolarmente prelibati.

Lavorazione e conservazione

Il colostro viene riscaldato in un recipiente di acciaio o alluminio (ma anticamente era il classico paiolo in rame) ad una temperatura di 35°C. Raggiunta tale

temperatura e tolto il recipiente dalla fiamma, si aggiunge il caglio e, dopo una semplice rimestata per consentire una distribuzione uniforme dello stesso, si attende che il composto coaguli. Lasciato lievemente raffreddare, il coagulo viene trasferito in un contenitore cilindrico bucherellato e viene pressato, sino alla completa fuoriuscita del siero che viene raccolto e rimesso nel recipiente. Servirà per la ricotta. Si ottiene una forma dello spessore di circa 15/20 cm.

A questo punto, al siero rimasto viene aggiunto del nuovo colostro e portato ad ebollizione sino all'affiorare dei fiocchi di ricotta, che viene così "pescata" e raccolta a parte negli appositi cestelli di plastica (friscelle) che consentono la totale eliminazione del liquido in eccesso.

Tutta la lunga e laboriosa lavorazione dei formaggi e ricotte di questo tipo avveniva in passato (e spesso ancora oggi) nella cucina di casa, con l'utilizzo dei tipici attrezzi di legno per la lavorazione del formaggio e della ricotta. Tuttavia l'avvento delle nuove normative in materia di disposizioni igienico-sanitarie, ha causato limitazioni alla commercializzazione. L'attuale produzione, non potendo essere destinata alla vendita, è diretta al solo consumo privato del pastore e di pochi privilegiati, anche se la richiesta di prodotto è notevole, sia da parte della popolazione locale che dei turisti, sempre alla ricerca di sapori e prodotti tradizionali fuori dai soliti schemi di produzione consolidata e standardizzata.

Tuttavia il sorgere di mini-caseifici, dotati di strumenti e macchinari che rispettano le attuali normative e consentono anche la lavorazione di formaggi così tipici, sta permettendo la produzione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie evitando così il pericolo di estinzione di una tradizione tanto antica.

Storia e tradizione

Il colostro è sempre stato considerato un latte molto ricco di elementi nutritivi per cui il consumo veniva destinato principalmente ai bambini od agli anziani. Tuttavia il formaggio o la ricotta prodotti con colostro sono sempre stati considerati una prelibatezza per tutti, considerata la limitata disponibilità della materia prima e il limitato tempo di consumo. Attualmente la ricotta viene prodotta solo artigianalmente e direttamente dall'allevatore, pur essendo rinomata e

ricercata come specialità del luogo, e da qualche mini caseificio, in genere gestito da un piccolo gruppo familiare, nel totale rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Tradizionalmente veniva utilizzato un paiolo di rame per la bollitura del colostro; si collocavano due tavole di legno sul bordo del paiolo stesso e sopra di esse il contenitore cilindrico, bucherellato, detto “s’aiscu” dentro il quale il composto veniva pressato a mano, sino alla completa fuoriuscita di tutto il siero che non veniva così perduto, tornando all’interno del paiolo stesso per la lavorazione della ricotta.

Gli strumenti utilizzati per mescolare il colostro e la ricotta, si chiamavano rispettivamente “sa muriga” e “sa muriga 'e su regottu”.



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](#)