

# RICOTTA TOSCANELLA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

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

Questa ricotta, prodotta con da latte ovino, si presenta di colore bianco, priva di crosta e con pasta di consistenza semidura, odore delicato, gusto sapido. La forma è cilindrica con diametro dei piatti di ca. 20 cm, altezza dello scalzo ca. 12-15 cm, peso 3 - 3,2 kg.

## 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.



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

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. Lo spurgo si protrae per circa 24 ore prima della salatura a secco.

La stagionatura si realizza in camere ad atmosfera condizionata e con ventilazione forzata oppure, tradizionalmente, in appositi locali situati di norma 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 permangono per circa 15-30 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**

Il prodotto è citato nella pubblicazione *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 21, 5, 310-313, Vodret A. 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

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