

Ricotta di pecora grossetana



Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Toscana

D.Lgs 173/98 Art. 8 - Decreto Mi.P.A.F. Nr. 350/99

Descrizione sintetica del prodotto

La ricotta di pecora grossetana ha colore bianco, consistenza cremosa e quasi spugnosa, sapore dolce e delicato, forte odore di latte. La forma è tronco-conica, le pezzature si aggirano sugli 1,3 kg.

Materia prima

La materia prima è costituita dal siero di latte intero di pecora delle razze più diffuse nell'area geografica. Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio di riferimento e la produzione è consentita all'interno della Provincia di Grosseto

Particolari

L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione

Metodo di produzione

Il siero, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90 C. e mantenuto in lieve agitazione. E' pratica ammessa nel corso del processo di riscaldamento, del siero, a temperatura tra i 50-60 C, l'aggiunta di latte intero di pecora. Il riscaldamento e la successiva sospensione del processo termico, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sotto forma di piccoli fiocchi. Successivamente si procede con la raccolta della Ricotta. Dopo aver reparato la scotta, la Ricotta è disposta in fuscelle forate per permetterne lo sgocciolamento. Le fuscelle vengono infine disposte in cella frigorifera

Ossevazioni

La tradizionalità della ricotta di pecora di Grosseto è legata alla particolare tecnica di lavorazione, rimasta invariata nel tempo, e alla qualità del latte impiegato. Si consuma da sola oppure come ingrediente di piatti dolci o salati, come Tortelli, Gnudi, Crostata di Ricotta....

