

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

RICOTTA SALATA

Area di produzione:	Montagna e collina lucana.
Materie prime:	Siero proveniente dalla lavorazione del pecorino, del formaggio misto e del caprino.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Monaco, caldaia in rame, tino, tavolo spersore, ruotolo e piccoli strumenti in legno, fuscelle in giunco.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Dopo l'estrazione della cagliata nella produzione dei suddetti formaggi si rimane il siero sul fuoco a legna. A 60-65 °C si può aggiungere del latte (2-10%). Si continua a riscaldare a 80- 85°C fino alla comparsa in superficie dei flocculi; si lascia ancora sul fuoco per almeno 5 min. ad un massimo di 10-15 min. Raccolta nelle fuscelle si lascia riposare per 24h, dopo le quali si effettua la salatura a secco e si mette a stagionare. Se deve essere consumata tal quale si lascia stagionare per almeno 10-15 gg, se è destinata alla grattugia per almeno un mese.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Cantina, grotta o opportuno locale fresco e umido dotati di scaffali in legno.
Caratteristiche del prodotto finito:	La forma è tronco- conica. Il colore bianco avorio e la pasta dura ed uniforme, il sapore è intenso e gradevolmente saporito.
Periodo di produzione:	Stagione di pascolamento.
Riferimenti storici:	I.N.S.O.R.: Atlante dei prodotti tipici: i formaggi; C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno. Progetto strategico. I prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno, 1992.