



RICOTTA ROMANA DOP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(PECORA SOPRAVISSANA)



ZONA DI PRODUZIONE La zona di provenienza del siero (ottenuto da latte intero di pecora), di lavorazione e trasformazione della Ricotta Romana DOP è rappresentata dall'intero territorio della regione Lazio. Le peculiarità pedo-climatiche del Lazio, rappresentate da rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali), da una temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C, così come le precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini, favoriscono lo sfruttamento delle migliori condizioni per l'allevamento degli ovini. Il pascolo, fonte



tradizionale e principale di alimentazione per il gregge, variabile nello spazio e nel tempo in relazione a molti parametri (composizione floristica, condizioni climatiche, fattori pedologici), trova nel Lazio le condizioni ottimali di sviluppo e di qualità, andando così a caratterizzare positivamente il latte e di conseguenza il prodotto che ne deriva (formaggio pecorino, ricotta, ecc), determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Ricotta Romana DOP è un prodotto caseario fresco, ottenuto esclusivamente dal siero di latte intero di pecora appartenente alle razze maggiormente diffuse nel territorio laziale: Sarda e i suoi incroci, Comisana e i suoi incroci, Sopravissana e i suoi incroci, Massese e i suoi incroci. Il siero, dal caratteristico colore giallo pallido, deve presentare dei parametri chimici ben definiti, al fine di garantire le specifiche qualità della Ricotta Romana: pasta a struttura molto fine, colore più marcato rispetto alla ricotta vaccina, un contenuto lipidico minimo del 40% sulla sostanza secca e soprattutto un sapore delicato e dolciastro di latte fresco. Il peso è variabile fino a 2 kg. La Ricotta Romana DOP, essendo un prodotto lattiero-caseario fresco, non prevede il processo di stagionatura e generalmente investe archi temporali di produzione che vanno dall'autunno inoltrato (novembre) fino a giugno.

METODO DI PRODUZIONE 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 regionale. Il siero risulta essere "dolce", grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della Regione Lazio. Il prodotto che ne deriva, la Ricotta Romana, assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta. Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene: residuo secco magro: non inferiore a 5,37%; proteine: non inferiore a 1,09%; grasso: non inferiore a 0,35%; - lattosio: non inferiore a 3,55%; ceneri: non inferiore a 0,4%. Per la produzione della Ricotta Romana è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60°C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate, fino al 15% del volume totale del siero. Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione. L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici della regione Lazio. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude 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. Il siero, con l'eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 g/litro, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90°C e mantenuto in lieve agitazione. Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli fiocchi. Il loro consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo, per circa 5 minuti, il riscaldamento. L'affioramento viene separato dalla scotta. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fucelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi. La ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, un colore più marcato di quello vaccino ed un sapore delicato e dolciastro.



CENNI STORICI I primi riferimenti storici alla Ricotta Romana risalgono alla descrizione delle tecniche casearie fornita da Columella, agronomo romano del I secolo a. C., nel *De Re Rustica*. La tradizione popolare riporta che anche S. Francesco D'Assisi, trovandosi in una località laziale per la realizzazione di un presepe, contribuì alla diffusione della Ricotta nell'Agro Romano, insegnando ai pastori l'arte di produrla. Il latte di pecora aveva tre destinazioni: la prima di natura religioso/sacrificale; la seconda alimentare, come bevanda o come ingrediente per varie preparazioni; la terza per l'ottenimento del formaggio di pecora sia fresco che stagionato, quindi, l'utilizzo del siero residuo, dapprima per ottenere la ricotta, poi per alimentare i maiali. Ercole Metalli, in *Usi e costumi della campagna romana*, del 1903, scrive a proposito dei pecorai: "...Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta, ...La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento...". In passato la paga dei pecorai consisteva, in una lira e cinquanta centesimi al giorno, oltre al pane, al sale, alla ricotta e alla polenta.



BUDINO DI RICOTTA ROMANA

Ingredienti: 500 g di Ricotta Romana DOP; 5 uova; un cucchiaio di farina; 80 g di zucchero; 20 g di scorzette di arancio e cedro candite; 2 cucchiaini di brandy, 1 cucchiaino scarso di cannella, 1/2 limone; zucchero a velo.

Procedimento: mescolare Ricotta Romana DOP, farina, 2 uova intere e 3 tuorli, zucchero, canditi, la buccia grattugiata del limone, il brandy e quasi tutta la cannella. Incorporare delicatamente i 3 albumi montati a neve. Con il composto riempire per 2/3 uno stampo da budino da 2 litri, unto e spolverato di farina. Cuocere per mezz'ora in forno caldo a circa 200°. Prima di sfornare lasciare riposare, a forno spento, per 10 minuti: guarnire la superficie con zucchero a velo e cannella.

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA ROMANA DOP

Via R. Lanciani 38, 00162 Roma
Tel. 06.6147551 • Fax 06.6145389
info@consorzioricottaromana.it • consorziorrdop@pec.it
www.consorzioricottaromana.it