



Comune di Amatrice

'RICOTTA DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La 'Ricotta di Amatrice' ha origini antiche ed è un prodotto lattiero caseario tipico della tradizione pastorale amatriciana.

Testimonianze di famiglie locali con antiche tradizioni pastorali oltre che la presenza storica nelle norcinerie e ristorazioni locali, testimoniano il ruolo che la ricotta di Amatrice ha da sempre rappresentato quale tipico prodotto del comprensorio amatriciano.

Una tecnica di trasformazione rimasta praticamente invariata nei secoli, fa sì che la 'Ricotta di Amatrice' conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto tramandato da generazioni.

La 'Ricotta di Amatrice', per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.), deve essere ottenuta nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DELLA RICOTTA

L'area di produzione della 'Ricotta di Amatrice' è coincidente con il territorio del Comune di Amatrice.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL LATTE

Il latte utilizzato per ottenere la 'Ricotta di Amatrice' può derivare esclusivamente da pecore allevate nell'areale dell'antico Abruzzo, oggi suddiviso tra Abruzzo e Lazio e comprende i comuni:

- di Accumoli, Amatrice, Borbona, Cittareale, Leonessa, Micigliano, Posta;
- e quelli ricadenti nel comprensorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' un prodotto lattiero caseario fresco, di forma tronco-conica, a pasta bianca e struttura grumosa molto fine, il cui peso può raggiungere i 2 Kg. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce.

METODO DI PRODUZIONE

La materia prima della 'Ricotta di Amatrice' è costituita dal siero di latte intero di pecore allevate nell'area tipica come sopra delimitata.

Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal procedimento di spurgo, consistente nella rottura della cagliata destinata alla produzione del pecorino.

La lavorazione della 'Ricotta di Amatrice' prevede il riscaldamento del siero. Nel corso di tale riscaldamento, raggiunta una temperatura tra i 50-60 °C, si procede all'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dall'areale sopra delimitato, fino al 15 % del volume totale del siero, in proporzione variabile a seconda della stagione più o meno fredda. Questa

aggiunta è necessaria per conferire al prodotto la tipica morbidezza e cremosità

Il siero viene riscaldato fino 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 sotto forma 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 parte liquida chiamata "scotta". Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fuscelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della residua scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi.

Il prodotto va conservato ad una temperatura di 4°C e va consumato entro pochi giorni dalla produzione per mantenere la sua fragranza intatta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La 'Ricotta di Amatrice' è ottima consumata in purezza, ma merita sicuramente di essere gustata con il miele, le marmellate o le composte di frutta prodotte nel territorio del Comune di Amatrice.