

# Alimento da scoprire: la **Ricotta**



## COS'È?

✓ Il termine **“RICOTTA”** deriva dal latino **“recoctus”**, cioè **“cotto due volte”**, a indicare la caratteristica tecnologia di **ricottazione** utilizzata per produrre questo latticino: la Ricotta si ottiene infatti dal riscaldamento del siero residuo della lavorazione che ha già subito una cottura per la produzione del formaggio. **Non provenendo direttamente dal latte ma dal siero di caseificazione** e non essendo la coagulazione delle proteine dovuta al caglio-caseina del latte, la ricotta non può ricadere nella definizione merceologica di formaggio, ed è quindi descritta genericamente come latticino.

✓ Infatti, la **RICOTTA VACCINA**, per la legislatura Italiana, **non è un formaggio, ma un latticino**.

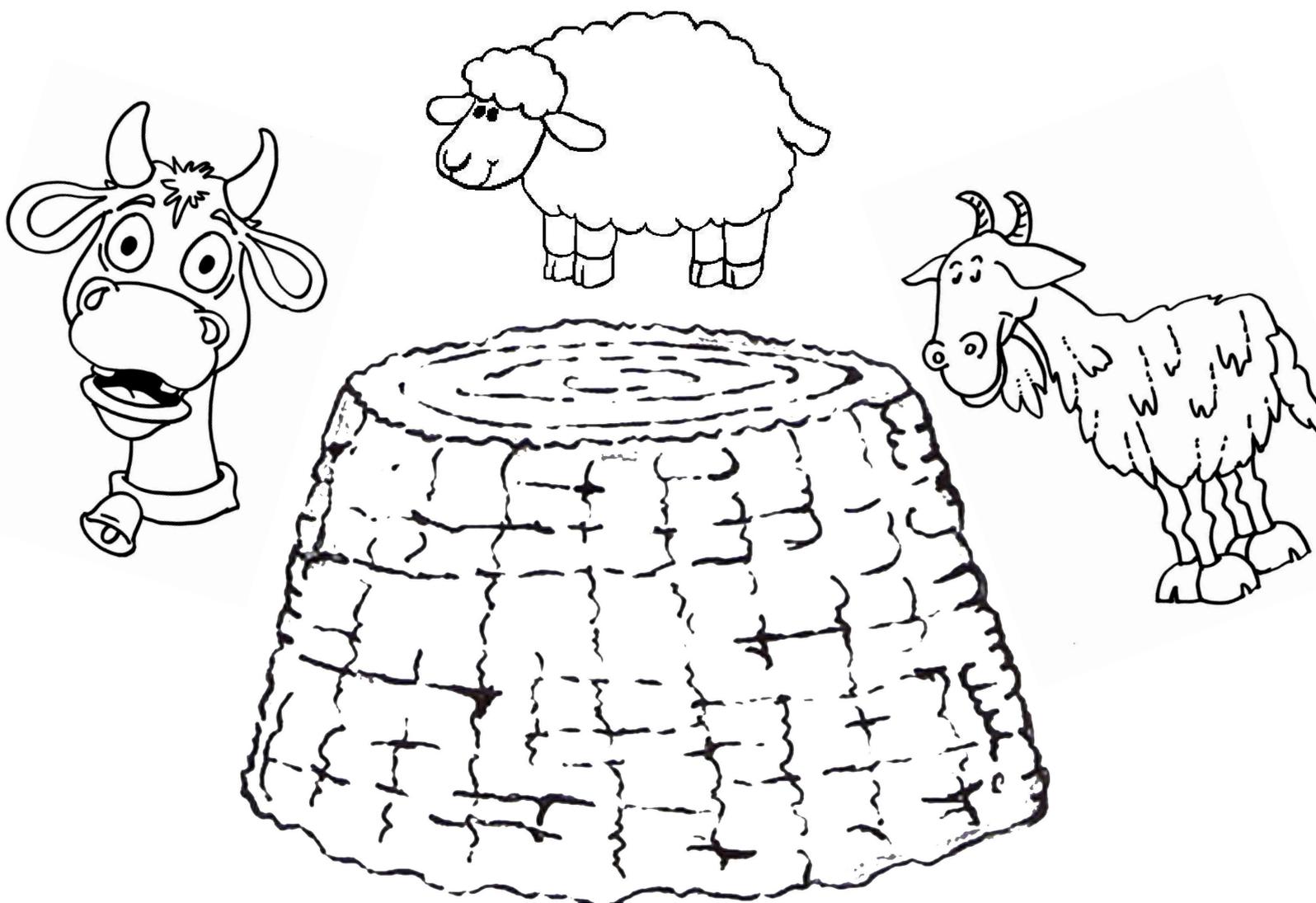
✓ **PRODOTTO TIPICAMENTE ITALIANO**, la Ricotta è presente in commercio in un **numero molto ampio di tipologie**: 27 soltanto nel Sud Italia e nelle Isole. Tipologie che differiscono per l'origine della materia prima (siero di latte di vacca, pecora, bufala, capra), per tecnica di produzione e di conservazione (fresca, salata, infornata ecc).





## COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e usando la fantasia colora la **RICOTTA** ma anche la **MUCCA**, la **CAPRETTA** e la **PECORELLA**.



## STORIA E CURIOSITÀ DELLA RICOTTA

✓ Conosciuta e consumata già nell'**antica Grecia** e nell'**antica Roma**, la **RICOTTA** ha percorso la storia fino ai giorni nostri, come testimoniano diversi scritti di poeti e letterati illustri tra i quali **Columella**, **Virgilio**, **Boccaccio**, **Berni**, assumendo nomi differenti a seconda del luogo di produzione: "**mascherpa**" o "**puina**" in Lombardia, "**seiràs**" in Piemonte, "**re-cocta**" nelle regioni del Centro-Sud. Nella celebre Summa Lacticiniorum di **Pantaleone da Confienza** del 1477, la ricotta viene descritta come il seracium (da serum: siero) prodotto dal magister formagerius dalla bollitura del siero inagrito con l'aggiunta di una parte di latte intero.