

Ricotta infornata

Origini e storia

È un prodotto la cui tipicità sta nel gusto peculiare e delicato dato dalla tipica lavorazione. L'origine la troviamo in particolari zone dove si riscontra la presenza di particolari erbe spontanee come la sulla, la vecchia, trifogli ed alcune erbe mediche. Le attrezzature storiche da sempre utilizzate nella produzione sono la caldaia in rame stagnato, detta "quarara" il bastone di legno, un forno in pietra e contenitori di ceramica.

Produzione e territorio

Il siero di latte di pecora, di capra, di vacca o misto, addizionato con 10% di latte intero crudo e acqua (nella quale vengono messi a macerare in precedenza rametti di fico), viene riscaldato a circa 90°C fino ad ottenere l'affioramento della Ricotta. Si ha notizia anche di un altro procedimento, in cui al siero viene aggiunto del sale marino o dell'agra (scotta acidificata). Ottenuto l'affioramento, si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta in contenitori: le fascelle o "cavagne" di canne o di plastica, che vengono poi messe a scolare su un tavolino di legno inclinato, detto "mastrello". Dopo 1 o 2 giorni, il tempo varia a seconda della stagione, le ricotte vengono salate moderatamente e poste in contenitori di ceramica per essere infornate. Le Ricotte vengono cotte in un forno a pietra a 180-200 °C per circa 30 minuti, fino all'ottenimento di una sottile pellicola di colore bruno-rossastro. La cottura fatta con metodi tradizionali in forno a legna, viene ripetuta dalle 5 alle 10 volte, in relazione alla stagione ed al tipo di ricotta che si vuole produrre; da consumare fresca o da grattugiare. Dopo la cottura, la ricotta viene estratta e collocata su un piatto a riposare un giorno. La zona di produzione della Ricotta Infornata comprende parte del territorio della provincia di Messina. È un territorio caratterizzato in prevalenza da zone montagnose e collinari, con altitudini comprese tra i 200 e i 1100 m sul livello del mare.





In cucina

Un modo nuovo ed antico allo stesso tempo di proporre la ricotta infornata è offrirla come antipasto. Si può provare la ricotta infornata anche sulla pizza ai quattro formaggi e, sicuramente eccezionale, risulta l'abbinamento con pasta al pomodoro arricchita con zucchine o melanzane fritte. Si può provare anche su semplici maccheroni conditi con concentrato di pomodoro e spolverati con la ricotta infornata. La ricotta infornata si accompagna benissimo con antipasti rustici a base di salumi, ma è altrettanto gustosa anche semplicemente messa su crostini di pane riscaldati in forno. Qualora si decidesse di proporre la ricotta infornata come dessert, ideale risulta l'abbinamento con un vino che deve possedere un profumo fragrante e leggermente frizzante, un sapore dolce, piacevole, morbido, equilibrato.



Effetti salutistici

La ricotta infornata non è facilmente qualificabile a livello nutrizionale, poiché costituita da latte di diversa provenienza come ad esempio vacca, pecora, capra e dunque può possedere differenti caratteristiche nutrizionali.