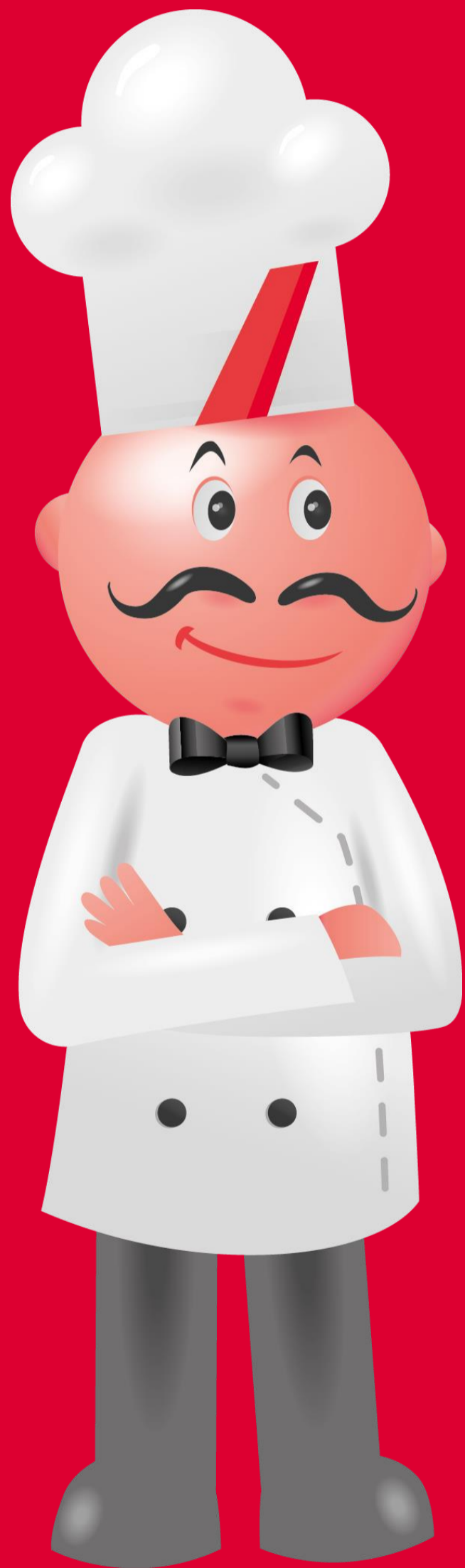


I prodotti tipici Italiani



Le tipicità d'Italia



L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio, tutela l'ambiente (perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità) e sostiene la coesione sociale dell'intera comunità.

Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

In ogni regione italiana, ci sono in media oltre 40 Denominazioni DOP, IGP, STG riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che insieme ai siti culturali ed ai beni paesaggistici, rendono il nostro territorio unico al mondo.



312

Prodotti agroalimentari



526

Vini



~ **200.000**

Operatori



285

Consorzi di Tutela

Fonte: dopigp.politicheagricole.it

I prodotti DOP e IGP



DOP e IGP sono due certificazioni sinonimo di prodotti enogastronomici tipici di alta qualità.

Ma cosa significano queste sigle e qual è la differenza tra loro?

Diciamo subito che si tratta di marchi distintivi di prodotti tipici ufficialmente riconosciuti e rilasciati dall'Unione Europea su proposta del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che impegnano al contempo i produttori a costanti controlli da parte di un ente indipendente di certificazione.

DOP e IGP sono dunque marchi tutelati e protetti a livello comunitario. Questo a beneficio dei consumatori e contro il diffuso fenomeno della contraffazione alimentare. Ricordiamo che l'Italia è il paese europeo con il più alto numero di prodotti agroalimentari DOP e IGP riconosciuti dall'Unione Europea.



La sigla **DOP** sta per **Denominazione di Origine Protetta**. Nei prodotti DOP è all'ambiente geografico di riferimento che sono ascritte tutte le qualità e le caratteristiche del prodotto. Per ottenere il marchio DOP la produzione e la trasformazione del prodotto devono avvenire nell'area geografica determinata. Tutto il processo produttivo, dalla prima all'ultima fase, deve esplicitarsi nella zona stabilita. Tutto quello che riguarda l'elaborazione e la commercializzazione del prodotto deve originarsi necessariamente nel territorio dichiarato.



La sigla **IGP** sta per **Indicazione Geografica Tipica**.

Nei prodotti IGP si fa riferimento a una data qualità o caratteristica del prodotto relativa a un determinato territorio. Per il marchio IGP il regolamento comunitario fa riferimento alla fase di produzione e/o trasformazione e/o elaborazione che devono avvenire in un dato territorio. Basta che una singola fase del processo produttivo avvenga nella zona di riferimento per ottenere il marchio. Il territorio dà, tramite alcune fasi o componenti dell'elaborazione, le sue caratteristiche particolari al prodotto ma non tutti i fattori che ne determinano la produzione sono "imputabili" al territorio dichiarato.

Le certificazioni DOP e IGP: come si ottengono

Per ottenere il riconoscimento di un prodotto DOP o di un prodotto IGP bisogna fare domanda al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. A presentare l'istanza dovrà essere una forma associativa che riunisca tutti i produttori della zona interessati a rendere quel dato prodotto tutelato. Nella domanda occorrerà identificare tutte le peculiarità distintive del prodotto in questione, la sua origine storica nel territorio, il cosiddetto Disciplinare di produzione e l'ente di certificazione tra quelli riconosciuti dal Ministero a cui affidare i controlli sulla conformità della produzione al Disciplinare.

Seguirà una fase di istruttoria al termine della quale, se il Ministero giudica positivamente l'istanza, la domanda sarà trasmessa per il riconoscimento del prodotto DOP o del prodotto IGP alla Commissione dell'Unione Europea che dovrà esaminarne la conformità al Regolamento 1151/2012. Se il giudizio è favorevole la domanda di certificazione DOP o IGP verrà pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE e trascorsi tre mesi senza nessuna opposizione, il prodotto otterrà il riconoscimento richiesto con tanto di iscrizione nell'Albo comunitario apposito.

Per ottenere il riconoscimento di un prodotto DOP o di un prodotto IGP bisogna fare domanda al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali!



Fonte: dopigp.politicheagricole.it

I prodotti DOP e IGP utilizzati nel menu di Roma Capitale

Di seguito trovate un elenco di tutti i prodotti DOP, IGP utilizzati per la preparazione delle ricette del menu di Roma Capitale, così come previsto da capitolato:

- **ABBACCHIO ROMANO IGP**
- **VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**
- **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP**
- **ASIAGO DOP PRESSATO**
- **ASIAGO DOP D'ALLEVO**
- **MONTASIO DOP**
- **PECORINO ROMANO DOP**
- **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**
- **PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**
- **RICOTTA ROMANA DOP**



I prodotti BIO, DOP e IGP utilizzati nel menu di Roma Capitale

Di seguito trovate un elenco di tutti i prodotti DOP, IGP migliorativi utilizzati per la preparazione delle ricette del menu di Roma Capitale, oltre a quelli previsti da capitolato:

- **ARANCE RIBERA DOP BIO**
- **ARANCIA ROSSA DI SICILIA BIO IGP**
- **CLEMENTINE DI CALABRIA BIO IGP**
- **LIMONI DI SIRACUSA BIO, IGP**
- **MELE VAL DI NON BIO DOP**
- **MELE DEL TRENTINO BIO IGP**
- **MELE ALTO ADIGE BIO IGP**
- **MELE ROSSE DI CUNEO BIO IGP**
- **PERA EMILIA ROMAGNA BIO IGP**
- **SUSINA DI DRO BIO DOP**



I prodotti BIO utilizzati nel menu di Roma Capitale

Di seguito trovate un elenco di tutti i prodotti BIO utilizzati per la preparazione delle ricette del menu di Roma Capitale, così come previsto da capitolato:

- **Latte fresco intero**
- **Yogurt bianco e alla frutta**
- **Prodotti ortofrutticoli**
- **Pane**
- **Farina di frumento tenero**
- **Focaccia**
- **Pangrattato**
- **Crackers**
- **Legumi secchi**
- **Cereali in granella**
- **Uova**
- **Prodotti orticoli surgelati**
- **Trota iridea**
- **Bevanda di soia**
- **Pomodori pelati**
- **Passata di pomodoro**
- **Carne Bovina 50%**
- **Succhi di frutta**
- **Polpa di frutta**
- **Frullato di frutta**
- **Dessert**
- **Miele**
- **Marmellata e confettura**
- **Semolino per la prima infanzia**
- **Biscottini primi mesi e prima infanzia**
- **Creme istantanee per prima infanzia**
- **Pappa latte per prima infanzia**
- **Omogeneizzati di carne, pesce, frutta**
- **Olio Extra Vergine di Oliva**
- **Latte per lattanti e per prima infanzia**
- **Carne Avicola 20%**

Altri prodotti speciali utilizzati nel menu di Roma Capitale

Di seguito trovate un elenco di altri prodotti migliorativi utilizzati per la preparazione delle ricette del menu di Roma Capitale:

- **Banana**
- **Barretta di cioccolato al latte/fondente**
- **Biscotti Tipo frollini al miele/al cacao**
- **Polpa di frutta banana-mela e banana-pera**



Ecco alcuni esempi

Pera dell'Emilia Romagna IGP

Zona Di Produzione

La zona di produzione della Pera dell'Emilia Romagna IGP comprende diversi comuni nelle province di Reggio Emilia, Ferrara, Modena, Ravenna e Bologna, nella regione Emilia-Romagna.

Metodo Di Produzione

Densità per ettaro: fino ad un massimo di 6.000 piante. Per la difesa fitosanitaria si preferiscono, dove è possibile, le tecniche di lotta integrata o biologica. La raccolta avviene in modo scalare a seconda della maturazione delle diverse varietà. Le operazioni di raccolta sono generalmente eseguite a mano. La produzione unitaria massima è di 50 tonnellate per ettaro.

Aspetto E Sapore

L'aspetto è diverso a seconda delle varietà: l'Abate ha forma calebassiforme, la Conference è piriforme, la Decana ha forma turbinata, la Kaiser ha forma piriforme, ecc. Il sapore è per tutte dolce, a volte aromatico.

Storia

I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono agli inizi del 1300. Il frutto è da sempre ben conosciuto e apprezzato in Emilia-Romagna, tanto da essere raffigurato in un affresco del 1450 circa, la Madonna della pera. Solo alla fine del Quattrocento gli agronomi cominciano a dedicare seria attenzione a questo comparto produttivo, così che, già a partire dal Seicento, la Romagna e l'Emilia presentavano colli disseminati da frutteti.

Gastronomia

La Pera dell'Emilia Romagna IGP va posta in un sacchetto di carta e si conserva a temperatura ambiente per 2-3 giorni o, nella parte meno fredda del frigorifero, per circa sette giorni. Oltre al tradizionale consumo fresco, può essere ingrediente di numerose ricette: dagli antipasti di pesce ai primi piatti, fino ai secondi come il filetto di maiale.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio, all'interno del periodo intercorrente tra il 25 luglio ed il 31 maggio dell'anno successivo.

Nota Distintiva

Condizioni pedoclimatiche e grande professionalità dei produttori conferiscono alla coltivazione della Pera dell'Emilia Romagna IGP elevata produttività e qualità dei frutti.



Ecco alcuni esempi

Mele Val di Non DOP

Zona Di Produzione

La zona di produzione della Mela Val di Non DOP interessa parte del territorio della Provincia Autonoma di Trento.

Metodo Di Produzione

I sistemi di allevamento adottati sono quelli a “pieno vento” e “a fusetto”. Le tecniche di produzione tradizionale prevedono l’inerbimento del terreno tra le file per tutta la vita produttiva dell’impianto e lo sfalcio dell’erba nei mesi primaverili-estivi. La potatura deve essere eseguita manualmente ogni anno durante il periodo di riposo della pianta. L’irrigazione è una pratica indispensabile per l’ottenimento di produzioni di qualità e viene eseguita da marzo a ottobre. La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano nei mesi di agosto, settembre, ottobre fino alla prima quindicina di novembre.

Aspetto E Sapore

La Mela Val di Non DOP Golden Delicious presenta forma tronco-conica oblunga, colore dal verde al giallo a volte con faccia rosata, polpa croccante, succosa e dal sapore dolce-acidulo.

Storia

La tradizione frutticola del Trentino-Alto Adige è molto antica, lo dimostrano sia la toponomastica (il nome delle città di Malè e Malosco deriva dal latino Maletum, cioè “posto delle mele”) che alcune autorevoli fonti storiche. Non solo, le mele erano conosciute fin nella capitale dell’impero Asburgico. Dall’inizio del 1800 le fonti si fanno numerose e, nella seconda metà del secolo, i frutticoltori acquisiscono una nutrita serie di riconoscimenti e premi.

Gastronomia

Prodotto altamente versatile, la mela è considerata il frutto per eccellenza. Viene proposta in innumerevoli e gustose ricette (in particolare la Golden), con sfiziosi accostamenti: dagli antipasti alle insalate, in abbinamento a carni suine e cacciagione, bevande comprese. Da non dimenticare la mela (in particolare la Renetta) quale ingrediente principe nella preparazione della torta di mele, dello strudel e delle frittelle.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio come Mela Val di Non DOP nelle varietà: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious. Le categorie commerciali sono Extra e Prima.

Nota Distintiva

Il territorio di coltivazione della Mela Val di Non DOP è fortemente vocato a questa produzione grazie alle sue caratteristiche morfologiche, con alti valori di magnesio, che conferiscono ai frutti elevate qualità organolettiche.



Ecco alcuni esempi

Arance Ribera DOP

Zona Di Produzione

La zona di produzione si sviluppa lungo i lati e i versanti dei fiumi Verdura, Magazzolo, Platani e Carboj e comprende le aree di 13 comuni della provincia di Agrigento e di un comune della provincia di Palermo, nella regione Sicilia.

Metodo Di Produzione

L'Arancia di Ribera DOP è prodotta a partire da nuovi agrumeti oppure da impianti ottenuti tramite riconversione varietale di agrumeti già esistenti. Nel primo caso si procede con la messa a dimora di giovani piante da vivaio, da eseguire nel periodo invernale, a partire dal mese di dicembre fino a tutto marzo, con piante di uno o due anni; nel secondo caso si esegue in primavera il reinnesto su aranci in buone condizioni e preventivamente potati.

Aspetto E Sapore

L'Arancia di Ribera DOP ha forma sferico-ellissoidale ed è facilmente riconoscibile per il caratteristico ombelico interno, più pronunciato nelle varietà Brasiliano e Washington Navel. La buccia, di colore arancio intenso, tende a diventare rossastra verso fine inverno. La polpa è bionda e zuccherina, dalla consistenza particolarmente delicata.

Storia

Alcune testimonianze storiche riportano come già agli inizi dell'Ottocento, nella vallata del fiume Verdura, fossero presenti delle eccellenti produzioni di arance. In questi stessi documenti il territorio viene descritto come estremamente ricco, attraversato da acque dolcissime che consentivano la produzione di frutti esportati fino in America. A partire dal 1950 il prodotto inizia ad essere conosciuto come Arancia di Ribera.

Gastronomia

È ottima da consumare come frutta fresca oppure come spremuta, grazie alla sua elevata succosità e alle sue eccellenti qualità gustative. La buccia è perfetta per la preparazione dei canditi. In cucina è un frutto versatile, utilizzato nella preparazione di un'infinità di piatti sia salati che dolci, come le arance tonnate, i garganelli all'arancia e coppa d'inverno, l'anatra all'arancia con il cous cous trapanese.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Arancia di Ribera DOP nelle varietà: Brasiliano, Washington Navel, Navelina.

Nota Distintiva

Dopo la raccolta, l'Arancia di Ribera DOP non subisce alcun trattamento chimico né viene fatto uso di cere.



Ecco alcuni esempi

Susina di Dro DOP

Zona Di Produzione

La zona di produzione della Susina di Dro DOP comprende numerosi comuni della Provincia Autonoma di Trento situati nella Valle del Sarca.

Metodo Di Produzione

Le forme di allevamento previste sono due, "pieno vento" e "fusetto"; la densità d'impianto non ammette susinetti con più di 2.500 piante per ettaro. Le produzioni massime realizzabili nella zona di produzione non possono superare le 78 tonnellate per ettaro. Il controllo del carico produttivo viene eseguito attraverso una opportuna gestione delle operazioni di potatura, effettuate manualmente nel periodo compreso tra il primo ottobre e il 31 marzo.

Aspetto E Sapore

La Susina di Dro DOP si presenta di forma ovale, lievemente allungata, con un colore della buccia che può variare da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinoso. La polpa è compatta, di colore giallo o verde-giallo. Si distingue per un delicato gusto dolce-acidulo-aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.

Storia

Le origini della Susina di Dro DOP risalgono già al 1284 come testimoniato nei 42 capitoli delle Carte di Regola del Piano del Sarca. La susinicoltura industriale decolla nel 1911 con la costituzione del Consorzio Cooperativo Lega dei Contadini del Bacino Arcense, che già alla sua nascita contava 650 soci. All'inizio degli anni Sessanta, grazie all'ampliamento dei magazzini e alla realizzazione di un moderno impianto di essiccazione effettuati pochi anni prima, arrivò a produrre 150 tonnellate di prugne secche.

Gastronomia

Oltre che per il tradizionale consumo fresco, può essere essiccata o utilizzata per preparare succhi, confetture, gelati, sciroppi, bevande fermentate e distillati.

Già affermata come ingredienti per dolci, la Susina di Dro DOP recentemente si sta diffondendo anche in alcune ricette di primi piatti, come gli "gnocchi di susina", dove questo prodotto è utilizzato per il ripieno della pasta.

Commercializzazione

Viene commercializzato in confezioni di varie pezzature (cestini da 1 kg fino a bauletti da 8 kg) chiuse per mezzo di un retino, un film plastico o un coperchio.

Nota Distintiva

La Susina di Dro DOP si distingue per l'elevato contenuto in polifenoli e per una percentuale minima di zuccheri.



Ecco alcuni esempi

Abbacchio Romano IGP

Zona Di Produzione

La zona di produzione dell'Abbacchio Romano IGP comprende l'intero territorio della regione Lazio.

Metodo Di Produzione

Gli agnelli da latte sono allevati allo stato brado e semibrado. Vengono nutriti con latte materno attraverso l'allattamento naturale. Le pecore madri usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della zona di produzione. Per la loro nutrizione è escluso l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Gli agnelli e le pecore matricine non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e sofisticazioni ormonali. Nel periodo estivo, le mandrie vengono trasferite all'alpeggio, evitando così la calura estiva. La macellazione avviene tra il 28° e il 40° giorno di età, entro 24 ore dal conferimento al mattatoio.

Aspetto E Sapore

L'Abbacchio Romano IGP presenta masse muscolari di colore rosa chiaro e di consistenza compatta, con assenza di sierosità. Il grasso è solido, di colore bianco. La tessitura della carne è fine, il sapore è delicato.

Storia

Numerosi sono i riferimenti storici, risalenti anche a tempi antichissimi, che dimostrano il forte legame dell'abbacchio con la ruralità regionale. Anche una serie di operazioni che vengono eseguite sull'abbacchio sono caratterizzate da una terminologia romanesca quali "sbacchiatura" o "abbacchiatura" in riferimento alla macellazione degli animali.

Gastronomia

La carne di abbacchio si presenta particolarmente adatta alla cottura in forno in abbinamento classico con le "ramoracce", erbe spontanee della campagna romana. Fra le ricette più tipiche c'è il famoso "abbacchio alla romana", che prevede l'utilizzo dei cosciotti di agnello aromatizzati con aglio, rosmarino fresco, salvia, vino bianco e aceto di vino bianco, serviti con le patate.

Commercializzazione

Il prodotto è stagionale e immesso in commercio da settembre a giugno.

Nota Distintiva

La carne dell'Abbacchio Romano IGP si caratterizza in modo particolare per la scarsa presenza di grasso, sia di copertura che infiltrato.



Ecco alcuni esempi

Montasio DOP

Zona Di Produzione

La zona di produzione del Montasio DOP comprende l'intero territorio della regione Friuli-Venezia Giulia, delle province di Belluno e Treviso e parte di quelle di Padova e Venezia, nella regione Veneto.

Metodo Di Produzione

Il latte deve provenire da munte consecutive e deve essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura, per poi essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Il latte viene addizionato con lattoinnesto, riscaldato a 32-34°C e quindi fatto coagulare con aggiunta di caglio di vitello, liquido o in polvere. A seguito della rottura, la cagliata viene sottoposta a cottura fino a 42-48°C e a spinatura fuori fuoco per un minimo di 10 minuti, per poi procedere con l'estrazione mediante l'uso di apposite tele. La massa ottenuta viene posta nelle caratteristiche fascere che riproducono il marchio di origine e la data di produzione e poi viene pressata per sgrondare il siero e conferire la caratteristica forma. Successivamente si effettua la salatura, a secco o in salamoia leggera, con eventuale completamento a secco. La stagionatura minima è di 60 giorni e può protrarsi fino ad oltre 18 mesi.

Aspetto E Sapore

Il Montasio DOP ha forma cilindrica a facce piane, crosta da liscia ed elastica a secca e più scura in relazione alla stagionatura; la pasta è di colore giallo paglierino, con leggera occhiatura e consistenza compatta.

Storia

Il Montasio DOP ha una lunga storia che risale al 1700, quando i monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese affinarono la tecnica di produzione del formaggio. Queste tecniche, poi, si diffusero lungo tutte le valli delle Alpi Giulie e Carniche, per arrivare sino alla pianura friulana e veneta.

Gastronomia

Ottimo come formaggio da pasto, si presta anche come ingrediente per realizzare antipasti, per insaporire primi e secondi piatti, nonché per la preparazione di dessert.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie Montasio DOP Fresco (stagionato 2-4 mesi), Mezzano o Semistagionato (stagionato 4-8 mesi), Stagionato (stagionato oltre 10 mesi), Stravecchio (stagionato oltre 18 mesi),

Nota Distintiva

Il Montasio DOP è un formaggio di alto valore nutritivo, con una composizione equilibrata di acqua, lipidi e proteine.



Ecco alcuni esempi

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Zona Di Produzione

La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP comprende l'intero territorio delle regioni Umbria, Marche, Abruzzo e Molise, l'intero territorio delle province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, nella regione Emilia-Romagna e alcuni territori della regione Campania, Lazio e Toscana.

Metodo Di Produzione

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. L'allevamento dei vitelli può essere al pascolo, stabulazione libera o semibrado. Successivamente la base alimentare è costituita da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori minerali.

Aspetto E Sapore

Le carni di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP sono succulente e nutrienti, di grana fine, caratterizzate da un colore rosso vivo. Hanno consistenza soda ed elastica al tempo stesso, con piccole infiltrazioni di grasso bianco che solcano la massa muscolare.

Storia

Le origini del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP risalgono all'epoca preromana. Già gli Etruschi infatti erano dediti all'allevamento di razze bovine con caratteristiche comuni a quelle attuali nelle aree dell'Appennino. Le razze odierne sono frutto di incroci e selezioni del *Bos taurus primigenius*.

Gastronomia

La carne del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è ottima cucinata alla griglia o in padella, allo spiedo o al forno, ma anche come spezzatino o bollita; è conosciuto soprattutto nel taglio "bistecca alla fiorentina".

Commercializzazione

Può essere venduto al taglio solamente dalle macellerie autorizzate ed assoggettate ai controlli o confezionato in vaschette. Ogni taglio anatomico della mezzena deve presentare il marchio a fuoco Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, il logo dell'Unione Europea e il riferimento alla razza di appartenenza.

Nota Distintiva

I profumi delle essenze dei prati e dei pascoli dell'Appennino centrale con cui si alimentano i bovini di queste razze si ritrovano nell'aroma e nel sapore della carne.



Ecco alcuni esempi

Ricotta Romana DOP

Zona Di Produzione

La zona di produzione della Ricotta Romana DOP interessa l'intero territorio della regione Lazio.

Metodo Di Produzione

Il siero di latte ovino viene riscaldato a 50-60°C e mantenuto in leggera agitazione. In questa fase può essere aggiunto latte intero di pecora. Il riscaldamento ulteriore fino a 85-90°C favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sotto forma di piccoli fiocchi. Il loro consolidamento superficiale avviene sospendendo il riscaldamento per circa cinque minuti. In segu'affioramento viene separato dal liquido residuale che prende il nome di "scotta" e successivamente si procede con la raccolta della ricotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi a circa +4°C.

Aspetto E Sapore

La Ricotta Romana DOP presenta una pasta bianca a struttura grumosa e un caratteristico sapore dolciastro di latte.

Storia

Le origini della Ricotta Romana DOP risalgono a tempi antichissimi. Come riporta Catone, il latte di pecora assolveva a numerose funzioni, da quella religiosa/sacrificale, a quella alimentare dove era utilizzato sia come bevanda, sia trasformato in formaggio o in ricotta. I documenti storici che provano la diffusione della ricotta nelle abitudini alimentari sono numerosi. Secondo Mauro Vizzardi, la ricotta sarebbe sì originaria dell'Agro Romano, ma la sua diffusione si deve a S. Francesco d'Assisi, che nel 1223 avrebbe insegnato ai pastori dell'area laziale i processi produttivi.

Gastronomia

La Ricotta Romana DOP si conserva per alcuni giorni alla temperatura di 4-5°C. Può essere consumata da sola o utilizzata come ingrediente per la preparazione di numerose pietanze e ripieni.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nella tipologia Ricotta Romana DOP. È commercializzato in cestelli tronco-conici.

Nota Distintiva

La particolare alimentazione delle pecore, si traduce in una quantità di lattosio nel siero di latte non inferiore al 3,55%. Questa caratteristica conferisce alla Ricotta Romana DOP quel particolare sapore dolciastro che la contraddistingue.





it.sodexo.com