

## dall'Allevamento alla Produzione

La qualità della Ricotta Romana DOP è certificata dall'organismo di controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F., lungo l'intera filiera produttiva. I caseifici coinvolti sono tutti certificati e controllano che la fornitura di latte provenga dagli allevamenti del Lazio. L'allevamento di ovini è tipico della Regione da secoli. Esperienza e tradizione fanno quindi del latte di pecora un fiore all'occhiello della produzione agricola laziale. Inoltre i consumatori sono degli estimatori di ricotta e richiedono qualità che si declina in sapore, cremosità ma anche consistenza. Peculiarità perseguite dai caseifici che hanno deciso di mettere a frutto le esperienze comuni per realizzare un DOP dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili.

## la Ricotta Romana DOP

La ricotta è ricca di siero proteine preziose e aminoacidi ramificati. È alimento leggero per via dello scarso tenore di grassi tanto da non poter essere considerata formaggio per la legislazione Italiana. La principale materia prima è il siero che si ottiene durante la produzione del formaggio. Quest'ultimo trattiene quasi completamente la parte grassa del latte lasciando al siero le proteine.

Il siero viene riscaldato e mantenuto in lieve agitazione, in tale fase può essere aggiunto il latte di pecora in una percentuale massima del 15% del quantitativo del siero. Il riscaldamento fino a circa +90°C favorisce la coagulazione delle siero proteine che affiorano sotto forma di piccoli fiocchi bianchi. Questi vengono estratti con la ramina manualmente e delicatamente adagiati in fucelle dalla classica forma tronco-conica strato dopo strato.

La ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, dal colore bianco, sapore delicato e dolce che la distinguono da ogni altro tipo di ricotta.

## il Disciplinare

La Ricotta Romana DOP deve essere prodotta seguendo un rigido disciplinare riconosciuto a livello comunitario.

*Eccone i punti salienti:*

- Il latte di pecora intero dal quale deriva il siero, deve essere prodotto e raccolto presso aziende agricole del Lazio certificate.
- L'alimentazione delle pecore è costituita da prati pascoli, erbai, foraggi di pascoli naturali e mangimi OGM Free del territorio della regione Lazio.
- Le procedure di produzione vietano l'uso di: latte congelato, prodotti chimici e l'aggiunta di grassi (per es. la crema di latte).

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| valore energetico | 200kcal (827kJ) |
| lipidi            | 16,0g           |
| proteine          | 9,4g            |
| carboidrati       | 4,4g            |
| calcio            | 170mg (21% RDA) |



## Tutto il sapore della Ricotta

La Ricotta Romana DOP può essere consumata come fresco antipasto, come ripieno di paste all'uovo speciali, semplicemente accompagnata da miele, cacao o caffè e come ingrediente principale in pasticceria.

