

Ricotta Siciliana, un'eccellenza di antica origine che tutti ci invidiano

Autore: Redazione

Data: 04 Settembre 2020



La **ricotta siciliana** non ha certo bisogno di **presentazioni**. La Sicilia, infatti, vanta una grande tradizione, quando si parla di ricotta, specialmente ovina. Questa, infatti, è la base per moltissime preparazioni, **sia dolci che salate**. [Cannoli](#), [cassate](#) e [cassatelle](#) non sarebbero gli stessi senza un'ottima ricotta, ma anche altri piatti perderebbero il loro sapore tipico. Per non parlare, poi, della **ricotta calda**, liscia o zuccherata: una vera chicca per intenditori. La ricotta si preparava in Sicilia già dai tempi dei Greci. Si narra che furono proprio i **greci** a mostrare ai siciliani il metodo per realizzare la ricotta salata. Si narra, inoltre, che anche la cassata affondi le sue radici, ancor prima che nella tradizione araba, in quella greca. Sarebbero stati i greci a elaborare una prima torta a base di formaggio e ricotta, mescolati insieme: gli **Arabi** avrebbero dunque proseguito questa tradizione.

Nell'Ottocento la ricotta era chiamata "**formaggio dei poveri**", ma non si tratta di un **formaggio**. Viene classificata come latticino, poiché non si ottiene attraverso la coagulazione della caseina, ma delle proteine del siero del latte, cioè la parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il canicattinese [Antonino Uccello](#) e il palermitano Carmelo Trasselli ci hanno lasciato molti preziosi appunti sulla lavorazione della ricotta siciliana. Le ricotte che si producono in Sicilia sono a denominazione P.A.T. e tra queste troviamo la **ricotta di pecora**, la particolare Ricotta Iblea, prodotta con latte vaccino nei comuni dei Monti Iblei (Sicilia orientale), la ricotta mista e la ricotta infornata, prodotta in tutta la Sicilia.

La produzione della ricotta siciliana

Il **metodo tradizionale siciliano** utilizza la scotta inacidita del giorno prima come catalizzatore. Ancora si pratica in alcune piccole aziende agricole, dove il formaggio viene preparato ogni giorno con latte crudo e senza fermenti. Il liquido che rimane dopo la produzione della ricotta viene messo da parte, lasciato inacidire durante la notte e il giorno dopo una piccola quantità di questo liquido viene aggiunta al siero riscaldato per produrre la ricotta. In alcune zone della Sicilia orientale si ricorre ai **rametti di fico** che, grazie alla linfa in essi contenuta, riescono a cagliare il latte ottenendo la ricotta.

Foto di Micniosi [Opera propria](#), [Pubblico dominio](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricotta-siciliana/>

Generato il 14/05/2025