

# RICOTTA SALATA



*ruralità  
mediterranea*

# RICOTTA SALATA

*«L'arte pastorale non occupa l'animo e il corpo in maniera che non vi rimanghi luogo e tempo da impiegare alla contemplazione della natura ed alla meditazione delle cose divine»* Stefano di Stefano – *La Ragione Pastorale*, 1917

Dura la vita del pastore, lunghi mesi al pascolo, dedito al gregge e come unico svago la contemplazione della natura. La transumanza, oggi, non esiste più, l'arte pastorale ha assunto altri ritmi, meno estranianti per il pastore, ma i gesti necessari alla preparazione dei formaggi, sono quelli antichi, che si ripetono da secoli a garanzia di un prodotto che ripercorrendo i sentieri della memoria ci restituisce i sapori di un tempo lontano. Gustare la *Ricotta Salata* del Gaetello è come immergersi nei pascoli profumati d'erba fresca di primavera, perché è la lavorazione artigianale che rispetta i tempi dell'attesa a fare la differenza nel gusto, come ci racconta Maria Angela Catania, che raccoglie l'esperienza di 3 generazioni di casari. La ricotta salata è il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotta con lunghe stagionatura in celle ventilate, fino a 30 giorni, perché il prodotto si conservi a lungo. Al siero è aggiunto del latte ovino che conferisce gusto e consistenza tale che ne basta una spolverata su una pasta alla norma o su un involtino di melanzane per arricchire i piatti di gusto. La ricotta è un gesto d'amore verso la propria terra e verso un passato di storia e tradizioni che non è, tutt'ora, dimenticato.

Nome

RICOTTA SALATA

Periodo di produzione:

DA GENNAIO A MAGGIO

Zona di produzione:

RAMACCA (CT)

Ingredienti:

LATTE OVINO, SIERO DI LATTE, SALE,  
CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO

Packaging:

PRODOTTO FRESCO.

SU RICHIESTA CONFEZIONATO SOTTOVOTO

Rilasciato dal

GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

*Alessandra Foti*

# IL RACCONTO



Percorrere strade sinuose che portano su per le colline per poi ridiscendere verso valle; attraversare un territorio aspro, primitivo, giallo di stoppie, riarso dal sole d'agosto, ma che incanta gli occhi e riempie il cuore. Giungere lì dove la Sicilia "irredimibile" di Tomasi di Lampedusa è redenta dall'ineguagliabile bellezza di un paesaggio che è il cuore pulsante, antico, agricolo di un'isola che brucia in mezzo al mare.

È questo lo sfondo di una storia familiare, chiamata *Il Gaetello*, dal nome dell'omonima contrada dove, da tre generazioni, tra terreni adibiti a pascolo e seminativo, si producono buon latte e buoni formaggi. È il verde pascolo di collina, ricco delle più variegata erbe aromatiche che conferiscono al latte caratteristiche organolettiche uniche, l'incipit della storia di formaggi dalla tradizione secolare: pecorino, ricotta, caciocavallo, provola. Tutta la filiera è seguita con cura e attenzione, fino alla stagionatura e all'affinamento dei formaggi migliori, per offrire a un pubblico di estimatori sempre più vasto, prodotti unici, frutto di un territorio irripetibile in un altrove diverso da qui.



# IL GUSTO

Il colore bianco avorio della ricotta, sia sulla crosta che al suo interno, è un attraente richiamo all'assaggio, e nell'affondare il coltello, vengono restituite sensazioni di resistente morbidezza.

Al naso prevalgono sentori di lattico fresco e acido, nonché lievi note vegetali di erba aromatica appena tagliata.



In bocca le percezioni salate conducono il gioco, ma senza eccedere, e si mescolano con tenui note acidule che ne arricchiscono il gusto. La lunga persistenza aromatica si fonde armoniosamente con la giusta solubilità.

# TASTING

*The ivory white of this ricotta, both on the crust and inside, is an attractive lure to tasting it, and the cut of the knife returns sensations of a resistant softness.*

*To the nose, hints of fresh and sour milk prevail, together with light vegetal notes of freshly cut aromatic herbs.*

*In the mouth, savoury perceptions lead the game, but not excessive, mingling with subtle perceptions of sourness that enrich the taste. The long-lasting aroma blends harmoniously with the right solubility.*

# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

## GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

Il beta carotene, appartenente alla classe dei caroteni – pigmenti naturali responsabili di molti dei colori di numerosi organismi animali e vegetali – riveste una importanza fondamentale nella nutrizione umana. È infatti la forma più attiva di pro-vitamina A, nonché un importante agente fotoprotettivo e antiossidante. Nel formaggio il suo colore, da cui dipende in massima parte la pigmentazione del grasso del latte, può variare dal giallo all'arancio proprio in funzione della concentrazione di beta carotene.

La vitamina A contribuisce alla prevenzione delle malattie cardiovascolari, inibendo i danni causati dal colesterolo alle pareti delle arterie. Stimola inoltre il sistema immunitario, che si esplica in un'azione di prevenzione importante nei confronti dei tumori al fegato, alla pelle e al polmone. Infine, il beta carotene può essere considerato un valido fotoprotettore, in quanto protegge e ripara l'epidermide dai possibili danni provocati dalle radiazioni ultraviolette.

# LA GARANZIA



Per la preparazione dei formaggi freschi nell'azienda il Gaetello non si fa ricorso a trattamenti termici di pastorizzazione, proprio per lasciar intatta la ricchezza dei profumi e delle sostanze nutritive del latte locale da cui provengono. Per questo l'azienda mette in atto la massima cura ed igiene per evitare che insorgano difetti o anomalie nei prodotti finali, controllando rigorosamente la sanità del latte utilizzato, assicurando la catena del freddo in sede di distribuzione ed infine raccomandando alla clientela di tenere in frigo il prodotto acquistato. In particolare l'azienda utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi le precauzioni necessarie per consentire di ottenere un prodotto sicuro. Inoltre, coerentemente con i nuovi obblighi imposti dall'Unione Europea, attraverso il "lotto di produzione" si riesce anche ad assicurare la "tracciabilità" dei singoli prodotti, rendendo agevolmente accessibili ai consumatori le informazioni sulla zona di provenienza e consentendo il recupero, in tempi rapidi, dei prodotti eventualmente difettati.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

I formaggi de Il Gaetello sono reperibili presso gastronomie e salumerie specializzate della Sicilia orientale e del territorio nazionale.

All'estero sono presenti in Germania e in Francia.

**E-Commerce:**

[www.ilgaetello.com](http://www.ilgaetello.com)

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

Su prenotazione è possibile organizzare:

- Visite aziendali
- Percorsi di fattoria didattica

Partecipa a Fiere ed Eventi del settore

# IL PASSAPORTO

*Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»*

Per saperne di più  
[www.ilpassaportodelgusto.it](http://www.ilpassaportodelgusto.it)



**GAL  
KALAT**  
Sncrl



**Agenda  
Rural  
Sviluppo**  
per lo Sviluppo Economico Sostenibile

## **Az. Agr./Caseificio Il Gaetello srl**

C.da Gaetello S.P.288 – 95040 Ramacca (CT)

Tel e Fax + 39 095 662949

Cell + 39 328 7324504

Email [info@ilgaetello.com](mailto:info@ilgaetello.com)

Web [www.ilgaetello.com](http://www.ilgaetello.com)

Facebook Il Gaetello Srl



PER LO SVILUPPO ECONOMICO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
L'EUROPEO INVESTE NELLE RURALITÀ



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali  
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®