

# RICOTTA SALATA OVINA



*ruralità  
mediterranea*

# RICOTTA SALATA OVINA

È la storia che fa il territorio. È il territorio che fa il prodotto. Ciò vale sicuramente anche per quanto riguarda la produzione della ricotta, fresca o salata che sia.

Una buona ricotta, gustosa e profumata, come ci racconta *Salvatore Malerba*, dipende sia dalla lavorazione artigianale, sia dalla qualità del latte, che a sua volta origina dal tipo di foraggio di cui si nutre il bestiame. Quel che non manca all'ombra degli Erei catanesi è proprio l'erba buona, odorosa di fiori e di aromi. La Sicilia ha una grande tradizione per la ricotta, sia per quanto riguarda il settore dolciario che quello culinario in genere. La *Ricotta Salata* è ottenuta dalla ricotta fresca dopo la salatura e un periodo di stagionatura all'aria di 15/20 giorni. Un tempo salata per poterla conservare oltre il periodo di produzione, nel tempo è diventata ingrediente importante per molte pietanze tipiche siciliane, prima tra tutte la *Pasta alla Norma*, che senza una nevicata di ricotta salata in cima alle melanzane, non avrebbe il gusto che l'ha resa famosa nel mondo. La tecnica oggi usata per la produzione della ricotta salata è ancora quella antica, di una volta, ma con tutti gli accorgimenti moderni necessari per la sicurezza alimentare e la salvaguardia del consumatore. Ancora una volta la saggezza antica fa da spalla all'innovazione percorrendo la via tracciata dalla passione per un mestiere, e dall'amore per un territorio.

Nome  
RICOTTA SALATA OVINA

Periodo di produzione:  
DA GENNAIO A APRILE

Zona di produzione:  
RAMACCA (CT)

Ingredienti:  
LATTE OVINO, SIERO DI LATTE OVINO, SALE

Packaging:  
PRODOTTO FRESCO.  
SU RICHIESTA CONFEZIONATO SOTTOVOTO

Rilasciato dal  
GAL *Kalat*  
Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

*Il Presidente*

ALESSANDRA FOTI  
*Alessandra Foti*

# IL RACCONTO



Percorrendo la campagna tra Castel di Iudica e la diga dell'Ogliastro, verso Ramacca, si rimane incantati dalla bellezza dei Monti Erei che in lontananza cingono colline e vallate dalle sfumature di verde, marrone e giallo, a

seconda delle stagioni. Da quattro generazioni è qui che l'*Antica Tenuta Malerba* ha sede, e da 30 anni custodisce lo storico fortino secentesco. L'azienda agricola, fin dal bisnonno Salvatore, coltiva grano, cereali e foraggi, alimento naturale per l'allevamento di ovini e bovini. Ancora oggi, come 100 anni fa, ogni giorno dell'anno la giornata inizia con la raccolta del latte appena munto, per garantire freschezza alla lavorazione esclusivamente a crudo di tutti i formaggi. L'azienda, con la sua produzione, contribuisce alla riscoperta dei formaggi storici e tradizionali come la "*Ricotta salata*", la "*Provola*" e il "*Pecorino*", unica azienda nella provincia di Catania ad avere la DOP. L'esperienza dell'*Antica Tenuta Malerba*, pur tenendo un occhio rivolto al passato, guarda al futuro per migliorare sempre più i propri prodotti senza tradirne la storia. Perché la vera sapienza è nel saper "*trattare bene*" ciò che la natura ci offre. E la famiglia Malerba lo sa, da quattro generazioni.



# IL GUSTO

Il colore bianco avorio caratterizza la ricotta all'esterno come all'interno, senza soluzione di continuità. E nell'affondare il coltello, vengono restituite sensazioni di resistente morbidezza.

Al naso prevalgono nell'immediato sentori di leggero lattico fresco e acido, nonché note vegetali, di erba appena tagliata.



In bocca il salato conduce il gioco, quasi senza rivali, se non fosse per leggere note acidule che ne arricchiscono il gusto e accompagnano una buona persistenza aromatica e solubilità.

# TASTING

*An ivory white colour characterises the ricotta, outside as well as inside, flawless. The cut of the knife gives back sensations of durable softness.*

*To the nose, immediate hints of light fresh and sour milk prevail, as well as vegetal notes of freshly cut grass.*

*In the mouth, saltiness leads the game, almost without rival, if not for a light acidulous touch that enriches the taste and accompanies a good aromatic persistence and 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 dell'azienda Antica Tenuta Malerba 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. 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 (ritiro del latte, caseificazione, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che conserva le sue caratteristiche nutritive e di genuinità ed è esente da rischi sanitari.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

I formaggi dell'Antica Tenuta Malerba sono reperibili in tutta la Sicilia centro-orientale.

Sono, inoltre, distribuiti attraverso la GDO di Catania e provincia.

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

È possibile degustare i formaggi e i prodotti del territorio presso l'Antica Tenuta Malerba.

# 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**  
Sca.r.l.



**Agenda  
Rural  
Sostenibile**  
PER LO SVILUPPO RURALE

## L'Antica Tenuta Malerba

C.da Ficuzza, 28 – 95040 Ramacca (CT)

Tel + 39 095 664042

Cell + 39 338 3401126

Email [info@lanticatenutamalerba.it](mailto:info@lanticatenutamalerba.it)

Web [www.lanticatenutamalerba.it](http://www.lanticatenutamalerba.it)

Facebook L'antica Tenuta Malerba



PRIMO FONDO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
LEADER 2007-2013



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