

26 Marzo 2019

Nebrodi Formaggi

Ricotta fresca di pecora: la morbida specialità dei Nebrodi

Leggera e delicata, questa bianca tipicità si lega alle terre siciliane che dai monti scendono fino al mare. Del suo uso in cucina ne abbiamo parlato con Erika Libertino di Nebrodi Formaggi



Sicilia

C'è una **ricotta fresca** che nasce tra pascoli intatti e orizzonti da scoprire. È la bianca specialità figlia dei **monti Nebrodi** che, nella parete settentrionale della Sicilia, scendono fino al mare. Qui i formaggi conservano il profumo di una tradizione antica e di un territorio incontaminato. A raccontarci della fresca ricotta di pecora, parte integrante di questo bouquet di prodotti dalle varie stagionature, è **Erika Libertino**, responsabile qualità della **Nebrodi Formaggi**, azienda che da oltre vent'anni è impegnata nella produzione e valorizzazione dei prodotti caseari più tipici della zona. «Si può dire che curiamo l'intera filiera: dal pascolo al prodotto finito» ha spiegato Erika. «Questo accade per i bovini, che escono praticamente tutto l'anno, con l'eccezione dei periodi più freddi. Per quel che riguarda gli ovini, invece, abbiamo fornitori locali di latte reso sempre prezioso dalle caratteristiche del nostro territorio».

Formaggi dei Nebrodi, il gusto che nasce tra le bellezze dei parchi

Dalle virtù aromatiche di un latte speciale nasce dunque la delicata ricotta di pecora dei Nebrodi. Una specialità da gustare fin da subito: «Appena fatta, tiepida, è ottima anche senza ulteriori condimenti» assicura Erika. È poi buonissima «consumata al naturale, accompagnata da marmellate o miele» per un **antipasto** o un **fresco aperitivo**. La sua leggerezza e digeribilità si presta anche come ingrediente di numerosi piatti. In cucina, ha proseguito Erika, «può **sostituire burro o panna** se si desidera tenere a bada le calorie. Tuttavia è anche l'ingrediente principe di molti dolci, primi fra tutti i cannoli siciliani o la tipica [Cassata](#) [1]».

La **ricotta di pecora dei Nebrodi** è perfetta infine anche come condimento di **primi piatti** unita magari agli spinaci, oppure alle noci. Un'immancabile ricetta? «Pasta e ricotta: da cucinare più o meno asciutta a seconda dei gusti». Un piatto semplice per una preparazione essenziale che consente di ottenere un **prodotto freschissimo**

e genuino. Il siero, una volta diviso dalla cagliata, viene infatti messo nel bollitore a una temperatura di 70°. ?Si aggiunge un poco di sale e si attende che affiori la ricotta (di norma accade attorno agli 80°) che finirà quindi a riposare nelle fasce?. Questione di gesti adeguati e precise attese che sanno racchiudere in una bianca ricotta tutto lo spirito e il profumo dei Nebrodi.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/cassata-siciliana-ingredienti-arabi-e-cake-design-barocco>