

# Ricotta Romana DOP



*Roma, cultura del gusto*  
*Rome: the culture of taste*

*Cibo  
dell'Accoglienza*

# Ricotta Romana DOP

Il termine ricotta deriva dal latino recoctus, parola che richiama la tecnica di produzione di questo latticino che, per la legge italiana, non è considerato un formaggio perché prodotto a partire dal siero e non dal latte.

La Ricotta Romana DOP ha un colore bianco pallido più marcato della ricotta ottenuta con siero di mucca, tuttavia la sua peculiarità è il caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta, accompagnato da una delicata punta di acidità. Ottima se abbinata alla croccante Pizza Bianca di Roma o al miele, specie se molto aromatico, in grado di esaltarne la delicatezza gustativa.

## Ricotta Romana PDO

*It is characterised by a white colour, a distinguishing sweetish flavour, and a delicate acidity. Best served with Pizza Bianca di Roma or honey.*



### Nome / Name

Ricotta Romana DOP  
*Ricotta Romana PDO*

### Data di nascita / Date of birth

2005

### Luogo di produzione / Place of production

Lazio  
*Latium*

### Segni particolari / Particular features

Regolamento (CE) n. 737/05  
*Regulation (EC) n. 737/05*

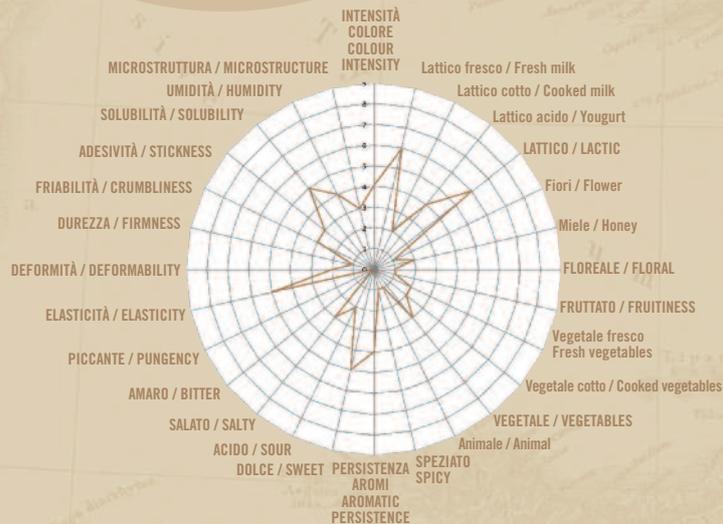
### Presenza sul mercato / Market availability

Tutto l'anno  
*All year round*

# Tasting

All'aspetto la Ricotta Romana ha un colore bianco pallido più marcato della ricotta ottenuta con siero di mucca; al primo assaggio la pasta è molto fine e granulosa mentre all'olfatto si avverte il classico sentore di pecora. La sua peculiarità è il caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta, accompagnato da una delicata punta di acidità.

*It is pale white in colour and with a more pronounced tinge compared to the one produced from cow's whey; however, its main characteristic lies in its sweetish taste with a delicate, acid aftertaste that distinguishes it from other types of ricotta.*



## Il Racconto

Le origini della ricotta romana sono antichissime: sia i Greci che i Romani la conoscevano.

Nel II secolo a.C. Marco Porzio Catone scriveva che il latte di pecora veniva usato per tre scopi: per i sacrifici religiosi, come bevanda e per farne il formaggio fresco a stagionato. Più tardi Columella, nel suo *De Re Rustica*, ne descriveva le varie fasi di lavorazione.

La pastorizia e la produzione della ricotta continuarono ad essere praticate nelle campagne romane anche dopo la caduta dell'impero. Mario Vizzardi, nel suo libro "Formaggi italiani", sostiene che la vera ricotta è originaria della provincia di Roma e che la sua reintroduzione nell'Agro Romano, dopo il medioevo, si deve a San Francesco d'Assisi.

Ancora oggi, nonostante i vari mutamenti storici ed i miglioramenti dovuti all'uso delle macchine, la ricotta continua ad essere uno degli prodotti tipici della pastorizia della campagna romana e a mantenere inalterato nel tempo il proprio processo produttivo.

## The Story

*Ricotta was already known to the Greeks and the Romans. In the 2nd century B.C., Marcus Porcius Cato wrote that ewe's milk was used for three purposes: for religious sacrifices, as a drink and to make fresh and aged cheese. Later, Columella, in his work De Re Rustica, described the various stages involved in its production.*

*Sheep raising and Ricotta production were still practiced in the Roman countryside even after the decay of the Roman Empire.*

*Mario Vizzardi, in his work Formaggi Italiani, claims that the authentic Ricotta originates from the province of Rome and that its reintroduction in the Roman countryside is down to Saint Francis of Assisi.*

*At present, notwithstanding several changes and technological improvements, Ricotta is still one of the most traditional dairy products in the Roman countryside that has kept the same production method.*

## La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	427 kJ / 102 kcal
Grassi / Fat	11,0 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	7,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,4 g
di cui Zuccheri / Sugar	4,4 g
Proteine / Protein	4,8 g
Sale / Salt	0,2 g

*Roma, cultura del gusto*  
*Cibo dell'Accoglienza*

**È un'iniziativa  
della Camera di Commercio di Roma  
realizzata da ARM – Azienda Romana Mercati  
Azienda Speciale per la valorizzazione  
del settore agroalimentare**

**[www.romaculturadelgusto.com](http://www.romaculturadelgusto.com)**