

La ricotta nel Medioevo

04 giugno 2021

La ricotta può vantare oltre alla sua indiscussa bontà, anche una storia molto antica, tanto da essere amata da artisti e letterati di tutti i tempi.

Secondo le storie popolari, fra gli inventori della ricotta ci fu anche San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia. La tradizione cristiana racconta che sarebbe stato proprio lui a insegnare l'arte di produrre la ricotta ai pastori della campagna romana. Infatti, anche se ogni regione possiede una sua particolare versione, particolarmente famosa quella romana, insignita anche della denominazione DOP e prodotta con siero di latte di pecora.

Il racconto cristiano ha certamente un fondo di verità, perché nel Medioevo, ai monaci era affidato il ruolo molto importante di preservare e diffondere il sapere contadino. Molte fonti medievali attestano che la ricotta era molto utilizzata in cucina e si mescolava alle uova, alla carne, a verdure ed erbe profumate, per realizzare ogni sorta di piatti salati e dolci - forse i piatti più caratteristici della gastronomia medievale.