

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

44

GIUGNO 2023
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2023



**Parola di Auricchio
presidente Afidop**

**Pordenone,
formaggi e non solo**



**Il Nobel Parisi:
«Io e il formaggio»**



**Nobili e freschi
pronti per l'estate**



**Bruss, quel sapore
antico e pungente**



**Banon, il caprino
al gusto di Provenza**

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



La Vastedda del Belice Dop è da gustare freschissima

di Massimo Todaro

Fresca, anzi freschissima! È così che andrebbe degustata la Vastedda della valle del Belice Dop, appena tirata via dalla salamoia dopo appena 24 dalla sua produzione. Fragranza, sapore di latte appena munto, profumo di pascoli verdi, è questo che apprezziamo nell'assaggio di una Vastedda fresca, prelevata dai pianali in legno dove giace ad asciugare, prima ancora del confezionamento sottovuoto e del suo stoccaggio in cella. Tutto ciò va provato! Dove? Nella Valle del Belice, zona sud-occidentale della Sicilia, tra i fiumi Belice, Senore e Carboj dove si intersecano e confluiscono i territori provinciali di Palermo, Trapani e Agrigento.

Da latte crudo di pecore di razza Valle del Belice la Vastedda della valle del Belice Dop è sicuramente uno dei pochissimi formaggi ovini al mondo a pasta filata. La ragione di questa rarità sta nel fatto che il latte di pecora mal si presta alla filatura. E' difficile individuare i motivi per cui questa particolare tecnica casearia si sia radicata nella valle del Belice e non altrove. Filare il latte di pecora è un'arte difficile: sono necessarie una manualità particolare, delicatezza e cure meticolose. Sicuramente all'origine di tutto c'è la stragrande produzione di latte della pecora Valle del Belice che, grazie alle sue particolarità produttive, riesce a produrre latte anche d'estate, quando le alte temperature determinano una accelerazione nello sviluppo microbico dei batteri lattici che producono l'acidificazione della pasta e ne permettono la filatura.

Infatti la Vastedda della valle del Belice Dop è un formaggio che un tempo si otteneva soltanto nel periodo estivo, da latte di pecore a fine lattazione. Infatti il nome Vastedda deriva da vasta, cioè guasta, per il tentativo operato dai casari locali, di recuperare i pecorini che presentavano dei gonfiori, per l'eccessiva temperatura che caratterizza la Sicilia nel periodo estivo.

Oggi la produzione avviene tutto l'anno mantenendo la tradizione casearia: il latte di pecore di razza "Valle

del Belice" viene fatto coagulare in una tina di legno a 36/40 °C in 40-50' con caglio in pasta di agnello prodotto nella zona di produzione. La cagliata viene rotta con una rotula di legno e fatta rassodare in fiscelle di giunco dove avviene l'acidificazione naturale della pasta.

Per circa 24-48 ore, in funzione della temperatura ambientale, la tuma viene lasciata riposare e successivamente tagliata a fette e filata nel piddiaturi di legno con scotta o acqua a 90°C mediante l'ausilio di un bastone o paletta di legno. Viene estratta con le mani e quindi lavorata e deposta su piatti fondi in ceramica che le conferiscono la classica forma. Posta in salamoia per circa 30'-2 ore, viene posta ad asciugare e dopo 12-48 ore è pronta per il consumo.

Essa presenta una forma a disco ovoidale, dalla pasta di colore bianco avorio o leggermente paglierino, dal peso di circa 500-700 g. È priva di crosta, con una superficie bianco avorio e liscia mentre la pasta è bianca e priva di occhiatura, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale. Mostra interessanti qualità organolettiche: il processo di filatura, infatti, genera un dilavamento del grasso che, a parità di peso, fornisce un incremento delle proteine presenti. La bassa concentrazione di grasso, inoltre, lo rende un alimento dalla notevole digeribilità e leggerezza. Il suo aroma è particolare, tipico del formaggio fresco di pecora, dal sapore dolce con note lievemente acidule e mai piccanti. Fresca e delicata, la sua morbida pasta incontra il favore del consumatore più esigente.

La Vastedda della Valle del Belice Dop, lavorata da maestri casari con estrema abilità, rappresenta senz'altro una rarità casearia che racchiude tutti i segreti di un'antica tradizione. Oggi la produzione certificata sfiora le 40 tonnellate per anno ed è promossa e tutelata dal Consorzio di Tutela con sede a Poggioreale (Trapani).

Concludo questo breve report con un consiglio per gli amanti della pizza. Provate la Vastedda sulla pizza, messa in cottura, al posto della classica mozzarella; stupirete il vostro palato con una piatto da gourmet più esigente!

