

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

39

MARZO 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2022



Dossier Paste Filate
l'elastico sapore

Pesce e formaggio
questione di feeling



Romagna mia
fra terra e mare



Onaf in Brasile
per Expo Queijo



Nato l'Ecomuseo
della pecora



Formaggi simbolo
del Monte Grappa

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

In Sicilia un'autentica rarità casearia: la Vastedda della valle del Belice Dop



L'elastico sapore

NOTA
In questo dossier "paste filate" sono protagonisti i formaggi stagionati e, per "continuità territoriale" con le eccellenze siciliane, anche la Vastedda del Belice. Sul prossimo numero la seconda puntata dedicata alle paste filate fresche.

di Riccardo Gannuscio e Massimo Todaro*

Se non l'unico, la Vastedda della valle del Belice Dop è uno dei pochi formaggi ovin a pasta filata al mondo. La ragione di questa rarità sta nel fatto che il latte di pecora mal si presta alla filatura che richiede pertanto manualità e cura meticolosa da parte del casaro. Formaggio inconfondibile per la sua tipica forma a focaccia, presenta un sapore unico dato dalla particolare composizione dei pascoli di cui si alimentano le pecore della valle del Belice, comprensorio ricadente fra le province di Agrigento, Trapani e Palermo.

Storia

Si narra che la sua scoperta è da attribuire ad un pastore che, dopo aver caseificato il latte delle sue pecore, mise la pasta nei tipici canestri di giunco per farla rassodare. A causa della giornata particolarmente calda però il formaggio inacidì. Tentò quindi di porvi rimedio immergendolo in acqua calda. Grazie a questa particolare tecnica la pasta iniziò a filare e, incuriosito dal fenomeno, il pastore pose il formaggio in un piatto fondo di ceramica, in dialetto siciliano "vastedda". Dopo che si fu raffreddato, lo assaggiò e ne rimase piacevolmente colpito. Fu così che nacque la prima forma di Vastedda della Valle del Belice.

Tecnologia di produzione

La produzione della Vastedda della valle del Belice, oggi Dop, è regolata da un preciso disciplinare che indica le zone geografiche della Sicilia Occidentale interessate all'allevamento degli ovini, alla produzione e trasformazione del latte e al condizionamento delle forme. Si tratta di un formaggio ottenuto da latte ovino (intero e crudo) di pecore di razza Valle del Belice alimentate al pascolo o con foraggi freschi, fieno, paglia o altro materiale vegetale fresco. I pascoli naturali, ricchi di ecotipi locali, sono certamente responsabili del particolare sapore che contraddistingue il prodotto finito. Il latte, di una o due mungiture consecutive, deve essere lavorato entro le 48 ore. Viene quindi filtrato, riscaldato fino a 40°C circa e coagulato con caglio in pasta di agnello. La cagliata così ottenuta viene rotta a chicco di riso per mezzo della rotula in legno. Si lascia quindi riposare un po' prima di

essere trasferita nelle tradizionali fuscelle di giunco dove rimane ad acidificare senza subire alcuna pressatura. Dopo 24-48 ore, a seconda della temperatura stagionale, la cagliata inacidita viene tagliata e inserita nel piddiatu, un recipiente di legno, dove viene ricoperta di scotta o acqua calda (80-90°C) per 3-7 minuti finché la massa diventa compatta e può essere filata. Una volta fuori dall'acqua si formano dei cordoni ripiegati e modellati, dai quali si ricaveranno delle sfere che, lavorate a mano e poste su piatti fondi di ceramica, prenderanno la forma tipica della Vastedda. Una volta raffreddate, dopo 6-12 ore dalla filatura, le forme vengono salate in salamoia per un tempo variabile da 30 minuti a 2 ore e, dopo 12-48 ore di asciugatura su assi in legno, in locali freschi e ventilati sono pronte per essere consumate.

I tradizionali attrezzi in legno ancora oggi utilizzati per la preparazione della Vastedda della valle del Belice Dop, tramandati nel corso della storia, arricchiscono il latte di una flora microbica pro-casearia che conferisce alla Vastedda del Belice, in modo naturale, particolarità e specificità.

Caratteristiche

La sua tipica forma, con le facce lievemente convesse, rende inconfondibile la Vastedda. Questa presenta un diametro di 15-17 cm e un peso di 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 (TP).

*Dipartimento SAAF, Università di Palermo

Segue da pagina 29

ottenuto si conservava nel tempo. Si trattava semplicemente di un'antica forma di pastorizzazione.

Dal punto di vista tecnico l'acidificazione richiede grande esperienza da parte del casaro, perché se è insufficiente si allontana poco calcio, e la pasta caseosa non si lascia modellare, se invece è eccessiva se ne allontana troppo, e la pasta diventa molle, fino a fluidificare nell'acqua bollente. In termini di pH, il range va da 4,8-5,0 per le paste filate bufaline a 5,0-5,3 per quelle vaccine. E nel caso del latte di pecora e capra? Molti pensano che questi lattini non siano idonei alla produzione di questa tipologia di formaggi, ma così non è: nella tradizione siciliana, pugliese e sarda le paste filate ovicaprine esistono da sempre. Basti pensare alla Vastedda del Belice, che oggi è persino una Dop. Per questi tipi di latte, il livello di acidificazione si avvicina al range della bufala (nel caso della pecora) o della vacca (per la capra), ma non mancano le eccezioni.

Dunque, una volta ottenuto il "giusto grado" di acidificazione, la cagliata viene sminuzzata, addizionata di acqua bollente, filata e formata. L'intera operazione, nella sua forma tradizionale di esecuzione (cioè quella manuale,

con "tino e stecca"), è molto suggestiva. Agli occhi del consumatore curioso e del turista in cerca di storie e di territori, il casaro appare come uno scultore che opera a mani nude, incurante del disagio (diciamo pure, del dolore!) causato dal contatto con la pasta filante a 60-65°C, aiutandosi soltanto con una tinotta di acqua fredda in cui trova sollievo immergendo talvolta le mani. È in questo modo che nascono le tante forme: dalle sferoidali mozzarelle di bufala, alle trecce e nodini pugliesi, alla "stracciata" molisana, ai piri-formi e panciuti caciocavalli del Sud Italia, al rettangolare Ragusano, alle forme a pancettone o mandarino proprie del provolone (e la lista potrebbe proseguire). Terminata la formatura (che può oggi essere realizzata anche meccanicamente), la forma deve essere immediatamente "fissata" mediante immersione in acqua fredda, altrimenti collasserebbe sotto il proprio stesso peso una volta poggiata su una qualsiasi superficie. A questo punto, si passa alla salatura, che per le tipologie sferoidali o piriformi o che comunque non prevedono immissione in canestri, non può che avvenire in salamoia, e, infine alla commercializzazione immediata (mozzarella) o alla stagionatura (paste semidure e dure).

Le caratteristiche sensoriali

Naturalmente, aroma e gusto variano moltissimo tra le diverse tipologie, secondo le stesse regole dei formaggi che prevedono la messa in forma a fine lavorazione. E così, si passerà dai sentori semplici di latte/panna della Burrata di Andria alle intense note animali e tostate del Caciocavallo Podolico stagionato, passando per l'aroma di sottobosco e il sapore acidulo della Mozzarella di Bufala Campana. Tuttavia, la struttura presenta delle caratteristiche comuni: la crosta è sempre liscia, come lo è grosso modo la pasta all'interno, con tutte le evoluzioni del caso nel corso della stagionatura. L'occhiatura è normalmente indesiderata, ad eccezione delle paste semidure con fermentazione propionica, di recente introduzione sul mercato. Quello che, invece, ancora manca, è una versione erborinata. Ma, si dice, in qualche piccolo laboratorio qualcuno la stia perfezionando ed è solo questione di tempo. Il formaggio, si sa, si inventa tutti i giorni, e quello a pasta filata non fa eccezione.

COSÌ NEL MONDO

Zona geografica	Nome del formaggio	Tipologia
Balcari	Kashkaval	Pasta semidura/dura cilindrica
Montenegro	Kolašinski	Sfogliata di pasta filata semidura
Messico	Oaxaca	Gomitolo di pasta filata semidura
Armenia, Siria	String cheese	Groviglio di pasta filata semidura
Sudan	Mudaffara	Treccia di pasta filata semidura
Turchia	Urfalı	Pasta filata fresca a forma di fico
Turchia, Tunisia	Diyarbakir Orgu	Pasta filata semidura intrecciata
Turchia	Dil	Straccetto di pasta filata

Tabella 1. Principali formaggi a pasta filata presenti nella tradizione casearia mondiale