

Cacio Figurato

Origini e storia

Il cacio figurato viene descritto dallo storico Antonio Uccello che, nel suo libro “Bovari, pecorari e curatuli”, ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questo tipo di formaggio. Nella zona dei Nebrodi è usanza antica la produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nella “Mostra etnografica siciliana” di Palermo nel 1892. A Contessa Entellina i casari si specializzarono in piccole opere d'arte plasmando la pasta filata in pregiate figure di cavallucci, cerbiatti e gallinelle.

Produzione e territorio

Derivato dal latte vaccino intero, crudo, viene prodotto un po' in tutta la provincia di Palermo ed in particolare nella zona dei Monti Nebrodi.



In cucina

Di sapore dolce e delicato il Cacio Figurato ha soprattutto una rappresentanza folkloristica e viene consumato prevalentemente come formaggio da tavola.





Effetti salutistici

Come tutti i formaggi anche il cacio figurato può essere indicato come alimento fondamentale per l'apporto di calcio aiutando, specialmente nei bambini, la formazione di ossa e denti conservandone altresì la densità e solidità.. Importante è anche il contenuto di proteine, presenti in tutti i formaggi, necessarie per il mantenimento della massa muscolare.