

Pecorino siciliano DOP

Origini e storia

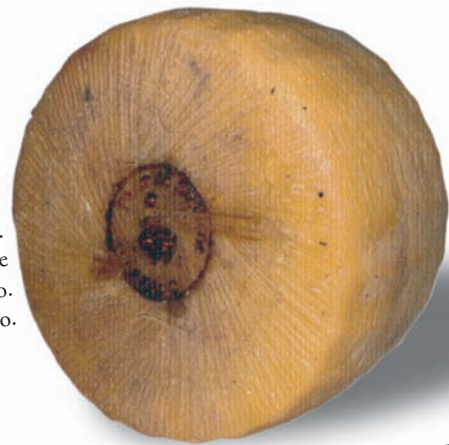
Il pecorino è il più antico formaggio della Sicilia e, molto probabilmente, dell'Europa. Il Pecorino Siciliano è uno dei formaggi più antichi fra quelli prodotti in Italia. A dimostrazione di ciò, al di là della leggenda di Polifemo, ricordiamo che nel mondo greco classico venne redatta una carta dei formaggi nella quale era inserito il Pecorino Siciliano. Anche Plinio, a cui si deve la prima classificazione dei caci nazionali ed esteri, lo cita fra i migliori formaggi dell'epoca. Questo formaggio è stato riconosciuto come formaggio a Denominazione di Origine con il D.P.R. n°1269 del 30/10/1955. Nel 1996 ha ricevuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP), Regolamento CEE n° 1107 del 12/06/1996.

Produzione e territorio

Si produce su tutto il territorio della Sicilia.

È un formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, può essere realizzato con o senza bacche di pepe, affogate nella pasta all'atto dell'incanestratura. Il Pecorino Siciliano si presenta nella classica forma cilindrica a facce piane o lievemente concave, recante impressa l'impronta del canestro; l'altezza dello scalzo varia da 10 a 18 cm, il peso da 4 a 12 Kg, con variazioni per entrambe le caratteristiche in funzione delle condizioni tecniche di produzione. Il latte di una o due mungiture viene coagulato nella tina (recipiente di legno di forma tronco-conica) ad una temperatura di 36°C, utilizzando caglio di agnello in pasta. Il tempo di presa ed indurimento della cagliata è di circa 40 minuti. Durante la rottura della cagliata, fatta con l'ausilio di un attrezzo "rotula", viene immessa nella tina dell'acqua calda. Dopo la rottura la dimensione dei granuli varia da una lenticchia ad un cece.

La pasta viene quindi estratta dalla tina, posta nei canestri di giunco e frugata per favorire lo spurgo. Dopo la produzione della ricotta i canestri vengono posti nella tina e ricoperti di scotta calda, dove rimangono per circa quattro ore. Il giorno successivo s'inizia la salatura che viene fatta a secco. Dopo quattro mesi di stagionatura può essere commercializzato con il marchio Pecorino Siciliano.





In cucina

Molti sono i piatti tipici della nostra regione in cui viene utilizzato il Pecorino Siciliano. Fra i più rinomati ricordiamo: Maccheroni col sugo di maiale (Busiate cu sucu di porcu), Gnocchetti al sugo (Cavateddi o' sucu), Bucatini alla contadina (Filtri cu lu purtusu a'viddana), Pizza siciliana (Rianata siciliana), Pasta stufata (pasta 'ncaciata), Polpette con la salsa (purpetti ca sarsa), Uova a soffello (ova a cinceddu), Spaghetti alla carrettiera (pasta a la carrittera), Carciofi alla villanella (carciofi a la viddanedda), etc.

Vini consigliati: ottimi i rossi con prodotti sotto sale e stagionato, i bianchi con tuma.



Effetti salutistici

Il formaggio è un alimento che concentra in un piccolo volume una grandissima quantità di elementi nutritivi e di grassi.

Basti pensare che in media 100 g di formaggio forniscono: da un minimo di 300 a un massimo di 400 calorie (circa 1/5 di quelle richieste da un uomo in una giornata); da 20 a 30 g di proteine (più di 1/4 di quelle richieste in una giornata); da 20 a 50 g di grassi (praticamente l'intero fabbisogno giornaliero); da 400 a 1200 mg di calcio (una quantità significativa se si pensa che un uomo ne ha bisogno in media 800 mg. al giorno).

È quindi un alimento che va giustamente dosato. Lo potranno comunque mangiare tutti, anche chi deve salvaguardare la linea, facendo però attenzione alle calorie e ai grassi.

Il pecorino siciliano è un concentrato di proteine ad alto valore biologico e di lipidi, può ritenersi un alimento completo con azione nutritiva, plastica ed energetica.

La presenza del fosfato di calcio ne accresce il valore nutritivo specialmente per i bambini e gli anziani.