

## Piacentinu

### Origini e storia

Nel '500 lo storico Gallo nell'opera: "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa" fa cenno ai sistemi di salatura con l'aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio. I metodi tradizionali di fabbricazione sono illustrati da Carmelo Campisi in "Pecore e pecorino della Sicilia" del 1935. Le attrezzature storiche per la sua produzione vanno dalla tina di legno al tavoliere, ai canestri fino alla caldaia di rame stagnato, tutto necessario per mantenere una certa tradizionalità nell'ambito della produzione.

### Produzione e territorio

L'area di produzione riguarda principalmente le zone di Enna e le sue aree limitrofe. Tale prodotto deriva dal latte di pecora intero, crudo, caglio a pasta di agnello a volte di capretto; pascolo naturale ricco di essenze spontanee e allevato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla.





### In cucina

Questo formaggio abbinato ad alcuni primi piatti tipici, come la pasta al brodo di pollo ruspante, conferisce alla portata armonia e completezza di gusto unico.

Le eccellenti caratteristiche del prodotto ne hanno privilegiato il consumo come formaggio da tavola, anche se può essere utilizzato in alternativa al pecorino in tutte le pietanze della tradizione culinaria ennese (in particolare del “capretto abbuttunato”).



### Effetti salutistici

È un formaggio che contiene tutte le caratteristiche dei formaggi in generale con proprietà preventive dell'osteoporosi, ma da consumare in quantità non eccessive in quanto risulta un po' salato e quindi meno indicato per quei soggetti che hanno problemi di ipertensione arteriosa.