

Tumazzo di vacca

Origini e storia

È mitica ormai la storia che il primo produttore, a causa di un imprevisto, non potè portare a termine la lavorazione del formaggio che tradizionalmente aveva sempre fatto. Al ritorno per non buttare la tuma, la mise ugualmente in forma, di più piccole dimensioni perché quelle più grandi sarebbero servite per la caseificazione del giorno dopo. Credendo di non poter utilizzare quel formaggio, lo trascurò. Dopo qualche tempo decise di buttarlo ma non prima di averlo assaggiato. Gustandolo decise di ripetere la stessa tipologia di trasformazione del latte mettendola a punto.

Produzione e territorio

Prodotto con latte bovino oppure misto con latte di pecora, la forma è del diametro di 30 cm ed alta 20 cm con un peso variabile dai 5 ai 20 kg. È prodotto in molte zone della Sicilia. Degne di menzione sono: Nicosia, Troina, Cerami, Piazza Armerina (En); Lentini (Sr); Gratteri (Pa); S. Fratello (Me), Salemi (Tp).





In cucina

L'utilizzo varia a seconda della stagionatura, anche se prevalentemente viene impiegato come formaggio da tavola, accompagnato con un buon vino rosso siciliano.



Effetti salutistici

Anche il tumazzo di vacca, come tutti i formaggi, è un'ottima fonte di calcio, la cui importanza nel corso degli ultimi anni è stata ampiamente dimostrata, in quanto aiuta la prevenzione dell'osteoporosi.
Inoltre elimina l'acidità gastrica agendo altresì da anti-acido.
Il formaggio contiene inoltre, in piccole dosi, elevate quantità di elementi nutritivi e grassi. Basti pensare che 100gr. di formaggio contengono circa 400 calorie.