

Vastedda del Belice

Origini e storia

Il nome Vastedda dalla più diffusa forma di pane siciliano, è anche il nome che è stato dato, sicuramente per la sua forma, ad un formaggio tipico della Valle del Belice. Si tratta di un formaggio le cui caratteristiche sono uniche nel panorama caseario europeo, in quanto è costituito da una pasta filata ottenuta dal latte di pecora, dal colore bianco e dal sapore leggermente acidulo. Tra le attrezzature storicamente usate per la lavorazione troviamo la tina di legno, bastone di legno, graticcio di canne "cannara", piatti fondi "vastedde", tavoliere di legno e caldaia di rame stagnato.

Produzione e territorio

Il territorio coinvolto nella produzione della Vastedda della Valle del Belice fa riferimento ai comuni di Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa, Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, Sambuca di Sicilia e Contessa Entellina.

La Vastedda della Valle del Belice è caseificata durante i mesi estivi, dal latte della pecora omonima. Durante questo periodo la scarsa produzione di latte, abbinata alle elevate temperature estive che favoriscono l'insorgere di fenomeni di acidificazione naturale, induce i casari a produrre questo formaggio. Soltanto in estate il latte diviene più ricco di aromi intensi e di componenti che ne consentono il tipico procedimento di lavorazione: un'antichissima tradizione ereditata e custodita gelosamente dai Maestri Casari belicini. Naturalmente, la Vastedda è un prodotto che va consumato fresco, subito dopo la caseificazione. Solo in questo modo si riescono ad apprezzare le sue caratteristiche aromatiche. In ambienti freschi e asciutti può conservarsi per qualche tempo, ma non è un prodotto che si presta alla stagionatura.

La Vastedda della Valle del Belice è facilmente riconoscibile grazie alla forma piccola e delicata, simile ad una focaccina, e al colore avorio tenerissimo. Il suo sapore delicato può essere esaltato se lo si accompagna con altre essenze mediterranee.





In cucina

La Vastedda della Valle del Belice si abbina bene con tutti i piatti della cultura gastronomica mediterranea; per coloro dal palato più delicato è ottima anche se mangiata sola o con insalata di stagione, soprattutto se accompagnata da un buon bicchiere di vino rosso.



Effetti salutistici

La Vastedda della Valle del Belice, al pari di altri prodotti caseari freschi, è un'eccellente fonte di principi nutritivi, soprattutto proteine, vitamine liposolubili e sali minerali. Il suo contenuto proteico risulta superiore rispetto alla media di altri formaggi ovini freschi. Ciò è dovuto alla sua particolare tecnica di lavorazione, che causa il dilavamento del grasso durante il processo di filatura della pasta e il conseguente aumento, a parità di peso, delle proteine presenti. Questo determina anche una spiccata leggerezza del formaggio e una maggiore digeribilità.