

Generalità	Vastedda della Valle del Belice	
Presentazione	<p>Vastedda della Valle del Belice</p> <p>Formaggio a pasta filata, freschissimo, molle, grasso, ottenuto con latte di pecora intero, crudo, proveniente da una o due mungiture (quella serale e quella del mattino successivo).</p> <p>Si presenta in forma di una "focaccia" più o meno lenticolare, con facce circolari di diametro 15÷17 cm, convesse e concorrenti, quasi priva di scalzo (spessore max fra le facce 3÷4 cm), peso di 0,5÷0,7 Kg; crosta assente, con superficie di colore bianco avorio, liscia, compatta, senza vaiolature e/o piegature (è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro); pasta di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale, occhiatura assente o molto scarsa, così come la trasudazione. Il sapore e quello tipico del formaggio fresco di pecora, con note lievemente acidule e mai piccanti; è delicatamente profumato e in bocca prevale una nota di burro, con sottofondo di erbe della Valle del Belice (graminacee, valeriana) e del sentore animale caratteristico del latte fresco di pecora.</p> <p>Ottenuto esclusivamente dal latte di pecora della razza Valle del Belice, una varietà autoctona nella valle, è un formaggio straordinario per fragranza, suadenza e intensità gustativa, che va consumato freschissimo: dopo circa un'ora dalla formatura è pronto per il consumo.</p> <p>Occorre tutta la maestria dei casari siciliani per adattare la tecnica della filatura al latte ovino e la Vastedda racchiude tutti i segreti di un'antica tradizione.</p> <p>Il modo migliore per gustarla è "tal quale", tagliata in grosse fette e condita con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano. È molto utilizzata in cucina, fresca o dopo qualche giorno di maturazione, per la preparazione di piatti quali l'insalata campagnola, il timballo di maccheroni, la "<i>rianata del Belice</i>" (origanata - è detta così perché la ricetta prevede l'uso di molto origano; si tratta in sostanza della pizza al taglio dei giorni nostri), o il tipico "<i>pani cunzatu</i>" condito con abbondante olio d'oliva, origano e sale.</p> <p>I pastori la accompagnano con vini rossi locali, ma per un formaggio così delicato e fresco è più indicato un vino bianco, meglio se proveniente dai vitigni locali <i>Grillo</i> o <i>Inzolia</i></p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 971/2010	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	<p>La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni:</p> <p>Provincia di Agrigento. Territorio dei comuni di: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca;</p> <p>Provincia di Trapani. Territorio dei comuni di: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa, Vita;</p> <p>Provincia di Palermo. Territorio dei comuni di: Contessa Entellina, Bisacchino (limitatamente alla frazione denominata San Biagio).</p>
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento semibrado.</p> <p>Pecore di razza <i>Valle del Belice</i>, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione indicata.</p>
	Alimentazione	<p>Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione, dalle ristoppie di grano e dai sottoprodotti vegetativi (l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti, frasche di ulivo della potatura invernale, cladodi di ficodindia (le "spatole"), foglie di vite dopo la vendemmia).</p> <p>È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM nella misura massima del 50 % della sostanza secca totale della razione.</p> <p>Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio di tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP</p> <p>Viale dell'Amicizia, 26 91020 Poggioreale (TP)</p> <p>fax: +39 0924 71416</p> <p>email: contatti@consorziovastedda.it</p> <p>web: www.consorziovastedda.it</p>	
Storia	<p>Il nome del formaggio deriva dalla forma che acquisisce dopo la filatura, quando viene messa a rassodare in piatti fondi di ceramica (<i>vastedde</i>) per conferirgli la forma di "pagnotta".</p> <p>È il primo formaggio a pasta filata prodotto da latte ovino.</p> <p>L'origine di questo formaggio, che senza dubbio è quello più tipico della zona, è legata ad un antico racconto che narra di un pastore che dopo aver munto il latte, lo caseificò come un <i>pecorino</i>. A causa di un forte vento caldo, però, la temperatura si mantenne alta e la pasta messa nei canestri, prima della salatura, divenne acida. Il casaro tagliò a fette il formaggio inacidito e lo mise nel "<i>piddiaturi</i>" con acqua calda; rimestandolo il tutto con la "<i>viria</i>" ottenne un pastone che cominciò a filare; tolta la pasta dalla parte liquida, la pose in piatti da cucina.</p>	

	<p>Ecco nata la Vastedda.</p> <p>Con l'avvento degli Aragonesi (che regnarono in Sicilia tra 1282 fino al XVIII secolo) ed in particolare con il re Federico II il Vecchio, la pastorizia e la viticoltura ebbero un notevole sviluppo in questo comprensorio. Rispetto al governo di Carlo D'Angiò, gli Aragonesi si dimostrarono benevoli verso i contadini ed i pastori favorendo così lo sviluppo di queste attività. Il documento più antico ritrovato, che attiene alla vendita di formaggio prodotto nella Valle del Belice, risale alla metà del XV sec. Una seconda vendita di formaggio, testimoniata in un successivo documento, riguarda 200 quintali di "caci intriczari odoriferi" al prezzo di 10 tari al quintale.</p> <p>Nel 1497 nella Valle del Belice fu prodotta una "grandissima quantità di formaggi e cacicavalli", al punto che lo stesso Vicerè ordinò la vendita del formaggio "a minuto" ".....per il bene della povera gente", come risulta dai documenti di archivio ritrovati che citano il pecorino fresco e stagionato, la ricotta, il caciocavallo e la Vastedda.</p> <p>La <i>Vastedda della valle del Belice</i> è legata in maniera indissolubile al particolare terreno della zona, alle essenze pabulari (foglie e fusti) locali, alle caratteristiche tecnologie di lavorazione del latte praticate dai maestri casari nonché all'impiego delle attrezzature storiche in legno ed in giunco dove si annidano ceppi della microflora casearia autoctona che sono in grado di renderla un formaggio unico nel suo genere.</p> <p>Al pari di altri prodotti caseari freschi, nonostante sia un formaggio a pasta filata è un eccellente fonte di principi nutritivi, soprattutto di proteine, vitamine liposolubili ed anche sali minerali. Il suo contenuto proteico è importante e, in particolare, ha il rapporto grasso/proteine inferiore a 1 (diversamente da quanto avviene nel latte). La particolare tecnica di lavorazione, proprio durante il processo di filatura, causa infatti un parziale allontanamento del grasso nella scotta, o nell'acqua di filatura.</p>
--	---

Descrizione		Vastedda della Valle del Belice
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Freschissimo
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forma tipica, di una "lente"
	Facce Dimensioni (cm)	Lievemente convesse; ø 15÷17
	Scalzo Dimensioni (cm)	Assente o Arrotondato" 3÷4 (max spessore fra le facce)
Peso	Kg	0,5÷0,7 in relazione alle dimensioni della forma
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscio, compatto, senza vaiolature e piegature
	Colore	Bianco avorio E' ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, omogeneo
	Struttura	Compatta, liscia, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale Senza trasudazione di liquido

	Occhiatura	Assente o molto scarsa
	Forma	
	Dimensione	Irregolare
	Distribuzione	
Odore/Aroma	Intensità	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico leggermente acidulo, yogurt, Erbaceo di essenze foraggere spontanee, Leggero Animale (latte ovino)
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule
Sensazioni Trigeminali		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Tenera, abbastanza compatta, poco elastica, senza trasudamento di liquido, globosa, non granulosa, poco adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 35 %
	Grasso (% s.t.q.)	> 18 %
	NaCl (% s.s.)	< 5 %
	NaCl (% s.t.q.)	< 2,7 %

Utilizzo		Vastedda della Valle del Belice
Utilizzo	In tavola	Il modo migliore per gustarla è tagliarla in grosse fette e condirla con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano
	In cucina	È molto utilizzata in cucina, fresca e semistagionata, per la preparazione di piatti quali l'insalata campagnola, il timballo di maccheroni, la <i>rianata</i> del Belice, o il tipico <i>pane cunzato</i>
Abbinamenti	Vino	I pastori la accompagnano con vini rossi locali, ma per un formaggio così delicato e fresco è più indicato un vino bianco, meglio se proveniente dai vitigni locali <i>Grillo</i> o <i>Inzolia</i>
	Verdure	Fresche
	Pane	Casereccio

Produzione		Vastedda della Valle del Belice			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento semibrado			
	Munte	Una o due mungiture (serale e del mattino successivo, lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura)			
	Trattamenti Fisici	Intero, ad acidità naturale di fermentazione			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Preparazione	Il latte da lavorare viene immesso in un contenitore "tina", portato alla temperatura di 36 °C a cui si immette il caglio e successivamente portato alla temperatura di coagulazione
	Tipologia	Presamica
	Temperatura	36÷40 °C
	Tempo	20 minuti
	Tipo di caglio	Di agnello, ricavato dall'abomaso di agnelli lattanti di razze ammesse dal disciplinare Preparazione "artigianale" del caglio <i>Gli agnelli vanno allevati in recinti dove non vengono a contatto con alimenti diversi dal latte materno; all'età di 25-35 giorni si procede alla loro mattazione prelevando l'abomaso, che si deve presentare di colore bianco opaco; lo si libera dal resto dei visceri, si lega con un filo di rafia o nylon e, dopo averlo lavato con acqua tiepida, si adagia su un graticciato posto in un locale aerato per permetterne lo sgrondo. Trascorse tre-quattro ore e comunque quando l'abomaso si presenterà esternamente asciutto, si provvede a cospargerlo con sale da cucina, avendo l'avvertenza, per 2 settimane, di muoverlo giornalmente affinché il sale possa interessare tutta la superficie. Nel mese successivo si presenterà pressoché essiccato, assumendo consistenza più o meno pastosa. I caglioli, costituiti dalle pelli dell'abomaso e dalla pasta in essi contenuti, vengono prima ridotti in fettucine o tritati e quindi impastati con sale da cucina molto fine, nella proporzione (in peso) di cinque parti di pasta ed una di sale, frantumando gli eventuali grumi. La pasta ottenuta si passerà attraverso un setaccio, ottenendo una sostanza cremosa che viene conservata in vasi di terracotta, o in barattoli di vetro scuro da porre in locali freschi e al riparo dalla luce. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata si aggira fra i 60÷100 grammi per 100 litri di latte.</i>
Rottura coagulo	Dimensione	Avviene utilizzando un attrezzo (rotula) recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un "chicco di riso" La sineresi spontanea del coagulo viene favorita con l'aggiunta di acqua calda nella tina durante la rottura della cagliata
Trattamenti cagliata	Estrazione	I grumi di cagliata depositati sul fondo del recipiente, vengono lasciati riposare per 5 minuti affinché avvenga la coesione fra essi Successivamente il coagulo viene prelevato dalla tina e depositato in fuscelle di giunco per consentire l'eliminazione del siero, senza operare nessuna pressatura della pasta
	Maturazione	Il coagulo viene mantenuto all'interno delle fuscelle in giunco, a temperatura ambiente, per consentirne la "maturazione" (fermentazione naturale della pasta) Il tempo necessario per la maturazione cambia con il variare della temperatura dell'ambiente (più fresco è il locale maggior tempo è richiesto) Dopo 24 ore, ma nella stagione fredda anche dopo 48 ore, valutato il grado di acidificazione della pasta con pH-metro portatile (pH compreso fra 4,7÷5,5) e/o mediante prove di filatura della pasta, la maturazione si definisce conclusa
	Filatura	La pasta viene tagliata a fette, posta in un recipiente in legno ("piddiaturo") e ricoperta da scotta salata rimanente dalla produzione della ricotta, o da acqua calda alla temperatura di 80÷90 °C Il tutto si rimuove blandamente con una paletta in legno fino alla fusione della pasta in un blocco unico Si procede quindi alla filatura della pasta tenendola immersa per 3÷7 minuti
Formatura		La pasta, già filata nel "piddiaturo", viene travasata sul "tavulero" per la fase di lavorazione manuale fuori dell'acqua formando dei cordoni che vengono ripiegati in due e modellati a modo di trecce Quando la pasta avrà assunto una superficie bianco-lucida si distaccano dalla massa delle porzioni a forma di sfera che vengono lavorate manualmente e richiuse nel punto di distacco stringendo rapidamente tra il pollice e l'indice le labbra della sfera che inizialmente si presentavano sfaldate Le sfere di pasta si pongono con la chiusura in basso in piatti fondi di ceramica dove, dopo essere state rivoltate una o due volte, assumeranno la forma caratteristica della Vastedda. La pasta è molto spurgata e quindi si rassoda rapidamente
Trattamenti forma	Salatura	Quando le forme si sono raffreddate e prendono consistenza (dopo 6÷12 ore dalla filatura) si procede alla salatura Le forme di formaggio vengono immerse in una salamoia satura di sale da cucina, a temperatura ambiente, per un tempo di 30÷120 minuti Segue poi l'asciugatura per 12÷48 ore, in locali freschi e moderatamente ventilati

Stagionatura - Maturazione	Tempo - °C - UR%	Subito dopo il confezionamento la Vastedda viene messa in commercio Può essere mantenuta per qualche giorno in cella frigorifera a 2÷4 °C
Commercializ- zazione	<p>Il prodotto viene immesso al consumo in forme protette da un involucro in polietilene chiuso ermeticamente</p> <p>Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di confezionamento devono avvenire nella zona indicata nel disciplinare di produzione, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità, il controllo del prodotto e, in particolar modo, per salvaguardare l'aspetto microbiologico del formaggio, che essendo un prodotto "vivo", ricco di microrganismi in continua evoluzione, va confezionato all'interno dello stesso caseificio di produzione</p> <p>Le etichette apposte sull'involucro esterno del formaggio devono riportare, oltre al logo della denominazione, la dicitura «Vastedda della valle del Belice»</p> <p>Sulle confezioni è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della DOP</p> <p>Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali</p>	

μτ