

Generalità		Belicino
<b>Presentazione</b>	<p><b>Belicino</b> Formaggio grasso, <b>freschissimo</b>, a pasta semicotta e semidura, di latte ovino intero e crudo di pecore di razza <i>Valle del Belice</i>, stanziate nel territorio, in allevamenti principalmente a carattere familiare e caratterizzati da greggi poco numerose. Al coagulo vengono aggiunte olive <i>Nocellara del Belice</i>, verdi, precedentemente affinate in salamoia satura e successivamente snocciolate. Prodotto nei mesi da febbraio a novembre in aziende agricole medio-piccole o a carattere familiare, situate in svariati comuni della provincia di Trapani, viene consumato già al termine della produzione, oppure entro pochi giorni. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane, scalzo leggermente convesso, con peso di 1÷5 Kg; il formaggio è senza crosta, ma la superficie riporta i segni dei canestri in cui viene formato; la pasta è di colore bianco, con evidente presenza al suo interno delle olive verdi a pezzetti, semidura, compatta e priva di occhiature; il sapore, di intensità medio-bassa, è fondamentalmente dolce, ma la presenza delle olive in salamoia evidenzia anche note salate; l'odore/aroma prevalente, con persistenza media, è di tipo fruttato (dovuto alle olive) su una base di lattico cotto abbastanza delicata. Il Belicino è un formaggio "da tavola", che si consuma spesso come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato, e si abbina con vini bianchi giovani e morbidi, di media struttura, moderatamente caldi.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Sicilia</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Sicilia
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Trapani</b> : territorio della valle del Belice Nei comuni di: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Petrosino, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa
	<b>Tipologie</b>	n.a.
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Allevamento semi-libero, principalmente a carattere familiare e caratterizzato da greggi poco numerose Pecore prevalentemente di razza <i>Valle del Belice</i> , stanziate nel territorio
	<b>Alimentazione</b>	In queste zone l'allevamento ovino permette di sfruttare terreni che per la particolare natura morfologica non consentono la coltivazione di specie ad alto reddito. Durante i mesi invernali e primaverili, l'alimentazione è costituita principalmente da Sulla ( <i>Hedysarum coronarium</i> ) e, in misura minore, da Veccia, Avena e Grano, mentre nel periodo estivo-autunnale, in coincidenza con l'aumento delle temperature e del deficit idrico, l'alimento si basa sullo sfruttamento di sottoprodotti. In piena estate le pecore vengono fatte pascolare nelle stoppie di grano (in particolari zone come quelle di Santa Margherita del Belice si alimentano anche di cladodi di fico d'india); nel periodo estivo-autunnale le pecore vengono portate a pascolare nei vigneti dove abbondano le foglie di vite ancora verdi e l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti irrigui; nei mesi di Gennaio e Febbraio gli allevatori privi di base aziendale utilizzano come foraggio alternativo le frasche d'ulivo della potatura invernale anche se hanno un modesto valore nutritivo.
<b>Storia</b>	<p>Il Belicino è un formaggio che ha profonde radici in Sicilia, nel territorio della Valle del Belice La sua origine risale al periodo post bellico anche se solo nell'ultimo quarantennio ha raggiunto una rilevante produzione tanto da cogliere l'interesse dei tecnici caseari siciliani</p> <p><b>Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tina di legno, bastone di legno (<i>rotula</i>), graticcio di canne (<i>cannara</i>), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o d'acciaio, fuoco diretto a legna o a gas</li> <li>- Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura devono essere salubri e igienicamente accettabili</li> </ul> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia"</p>	

Descrizione		Belicino
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale, Olive <i>Nocellara del Belice</i> , verdi, in salamoia (snocciolate e a pezzetti)
	<b>Lattifera</b>	Pecora

	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane variabili
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Leggermente convesso variabili
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷5,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Superficie rugosa (con i segni caratteristici dei canestri), Umida
	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco con intrusioni verdi dovute alla presenza delle olive nella pasta
	<b>Struttura</b>	Compatta, Grassa, leggermente Elastica, leggermente Dura, Umida
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità Persistenza</b>	Medio-bassa Media
	<b>Riconoscimenti</b>	Fruttato (oliva in salamoia), Lattico cotto (burro fuso)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e delicato, Salato in presenza di pezzi di oliva nel bolo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		poco Elastico, Grasso, Globoso, poco Solubile, talvolta "scricchiolante"
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Belicino</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Formaggio "da tavola", che si consuma spesso come appetizer, condito con olio EVO e pepe macinato
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi giovani e morbidi, di media struttura, moderatamente caldi

Produzione		Belicino			
Periodo produzione		Nel periodo Febbraio ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Olive in salamoia	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero			
	Munte	1 munta 2 munte (sera e mattina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, filtrato e scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione, viene versato in una tina di legno in cui viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	25-30 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta (60 g/hl di latte)			
Rottura cagliata	Dimensione	Manuale, con attrezzo in legno ( <i>rotula</i> ) fino ad ottenere grumi di dimensioni di <i>lenticchia</i>			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	Durante la rottura della cagliata si immette nella tina acqua calda a circa 50 °C per aumentare la temperatura della massa caseosa e ottenere una sorta di <b>semicottura</b>			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Spurgo, Salatura	<p>Il coagulo viene estratto dalla tina con tele, gli vengono aggiunte le olive distribuendole in modo omogeneo e viene deposto in fiscelle di giunco, o di plastica "canestate"</p> <p>Le fiscelle vengono quindi immerse in scotta calda per circa 4 ore, poi lasciate asciugare</p> <p>Il mattino successivo le forme vengono salate per immersione in salamoia satura per un tempo variabile a seconda del peso di ognuna (12 ore/Kg)</p> <p>Uscite dalla salamoia le forme vengono fatte asciugare per 24 ore e, successivamente, il prodotto può già essere avviato alla vendita</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Il formaggio viene consumato immediatamente			
	Locali Temperatura Umidità	Il prodotto non venduto può essere conservato in cella "frigo-latte" per qualche giorno			
	Cura forme				