

Generalità	Caciotta degli Elimi	
Presentazione	<p>Caciotta degli Elimi Formaggio grasso, semistagionato, a pasta semicotta e dura, di latte ovino, intero e crudo di pecore di razza autoctona <i>Valle del Belice</i>. Viene prevalentemente prodotto nei mesi da febbraio a ottobre e matura 30-35 giorni in cella, oppure almeno 3 mesi in cantine fresche e ventilate. Il termine "<i>caciotta</i>" indica che si tratta di un piccolo formaggio, mentre "<i>Elimi</i>" è il nome degli antichi abitanti di Segesta - che poi fondarono Calatafimi -, in provincia di Trapani. È uno dei prodotti tipici più famosi della Valle del Belice che viene posto in contenitori di giunco per dargli un particolare aroma e, durante il periodo di maturazione, si distingue dagli altri pecorini per la particolare fermentazione a cui viene sottoposto: la sua pasta, che è di consistenza omogenea e compatta, può sviluppare dei "buchi", lievi occhiature di varia grandezza distribuite irregolarmente. La forma cilindrica, a facce piane e scalzo convesso, ha dimensioni molto variabili e peso di 1-4 Kg; la crosta è sottile, più o meno dura, liscia o con i segni dei canestri di giunco, untuosa, di colore giallo paglierino; la pasta è abbastanza dura, abbastanza compatta, di colore avorio o paglierino chiaro, con occhiatura rada, di dimensione fine-media, distribuita in modo irregolare; <u>relativamente a gusto e odore/aroma la scheda della Regione non riporta alcuna indicazione</u>. È un ottimo formaggio da tavola, valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio. Vista la tipologia di formaggio, per accompagnare la Caciotta degli Elimi si consigliano vini bianchi o rossi, freschi e vivaci, di medio corpo (es. <i>Trebbiano d'Abruzzo, Etna rosso, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Trapani : territorio dei comuni di Calatafimi e Vita
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Pecore razza <i>Valle del Belice</i> (autoctona), stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo semibrado con eventuale integrazione di cereali e foraggi locali
Storia	<p>Il suo nome è associato a quello dell'antico popolo degli Elimi che, secondo lo storico greco Ellanico (V sec. a.C.), era un'antica popolazione di origine italica, giunta in Sicilia dopo aver combattuto una guerra "per i confini" contro gli Enotri (un'altra antica popolazione italica, stanziata, pare, in età preromana, sul versante tirrenico dell'Appennino, a sud della Campania, nella regione chiamata poi Lucania e Bruzio e designata ancora come <i>Enotria</i> dagli storici greci del secolo V sec. a.C.).</p> <p>Una leggenda si rifà al periodo in cui i Greci distrussero Troia (1184 a.C.). Dopo la sua caduta, il principe Elimo, Aceste e altri compagni presero il mare per trovare salvezza in Sicilia e si fermarono nella regione del <i>Crimiso</i> (un fiume della Sicilia occidentale, non ancora univocamente localizzato, ma ritenuto uno dei rami del fiume Belice). Enea, loro amico, partito da Troia con una ventina di navi e oltre tremila uomini, sbarcò a Trapani. Per caso Enea ritrovò Elimo e, dato che non vi erano speranze di poter tornare in patria, edificò due città che presero nome Elima ed Egesta dal nome di Elimo e di Egesto, i suoi compagni: Elima sorse sul monte dove Enea aveva trovati i compagni di Elimo, Egesta sarebbe l'attuale Segesta. La regione si sarebbe così chiamata <i>Elimica</i> ed i popoli che vi si stanziarono sarebbero stati chiamati <i>Elimi</i>.</p> <p>Si deve ritenere che, volendo mettere d'accordo questo anche con quanto riportato da Ellanico, potremmo dire che presso Erice, nella Sicilia occidentale, vi era già un popolo che abitava in armonia a fianco dei Sicani «...ottenendo dai Sicani la terra amorevolmente in nome della consanguineità di Egesto ...», come si deduce da Dionigi di Alicarnasso, "<i>Antichità Romane</i>" - (I, 47, 2; I, 53, 1)</p> <p>Le città principali fondate dagli Elimi sono Erice (Erix) che ospitava il centro religioso sul Monte Erice, Entella, situata nell'entroterra palermitano, Iaitias su un promontorio che domina la odierna San Giuseppe Iato, e Segesta la città dalla storia più rilevante (i cui abitanti fondarono la città di Calatafimi)</p> <p>Circa la nascita del formaggio <i>Caciotta degli Elimi</i> un aneddoto popolare cita che, alla fine dell'Ottocento una famiglia di pastori calatafimesi, per sfuggire ad una vendetta di mafia, si sia trasferita in Sardegna dove continuò a fare formaggio. Ritornata in Sicilia, iniziò a produrre questo formaggio che deriva dalla tradizione casearia sarda miscelata a quella siciliana. Basandosi unicamente su così poche notizie certe è molto difficile distinguere la realtà dalla leggenda, ma la storia ci conferma che questo prodotto ha origini abbastanza antiche e ben radicate nella storia della provincia di Trapani.</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: 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 di acciaio.</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio viene stagionato in celle a temperatura e umidità controllate, oppure in cantine fresche e ventilate.</p> <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' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" ("<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>", su politicheagricole.it)</p>	

Descrizione		Caciotta degli Elimi
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso variabili
Peso	Kg	1,0÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (al momento della commercializzazione la crosta viene trattata con vernici plastiche poliviniliche, trasparenti)
	Aspetto	Liscia o Rugosa (con i segni de canestri di giunco)
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Più o meno dura (secondo stagionatura), Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Grassa, abbastanza Dura, abbastanza Compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Abbastanza regolare Fine÷Media Irregolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Erbaceo (essenze vegetali aromatiche dei pascoli locali), Animale (pecora) - DATI PRESUNTI
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Delicato, diventa più Salato all'aumentare della stagionatura - DATI PRESUNTI
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		abbastanza Duro, Grasso, Grumoso, abbastanza Solubile - DATI PRESUNTI
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Caciotta degli Elimi
Utilizzo	In tavola In cucina	È un ottimo formaggio da tavola, valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio
Abbinamenti	Vino	Si consigliano vini bianchi o rossi, freschi e vivaci, di medio corpo (es. <i>Trebbiano d'Abruzzo</i> , <i>Etna rosso</i> , ...)

Produzione		Caciotta degli Elimi			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	100	-	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero			
	Munte	1 mungitura "calda", o 2 mungiture (sera e mattina "calda")			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte filtrato, viene versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	30 minuti, circa			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno (<i>rotula</i>) finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i>			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	42 °C (semicottura) mantenendo la massa in agitazione Fino al raggiungimento della temperatura di cottura Sosta della cagliata fino a deposizione del coagulo			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura	Manualmente, si raccoglie il coagulo e lo si distribuisce nei canestri di giunco, o nelle fiscelle, pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero Sosta in fiscella per 24 ore, con ripetuti rivoltamenti Le forme, liberate dalle fiscelle o dai canestri, vengono salate "per immersione" in salamoia per un tempo variabile (circa 12 ore/Kg di prodotto) Successivamente, una volta asciugate, vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	30-35 giorni	≥ 3 mesi		
	Locali Temperatura Umidità	In cella frigorifera, a 4-5 °C e umidità a 88-90 %UR	In cantina		
	Cura forme	Le forme vengono rivoltate ogni 2-3 giorni fino alla fine della stagionatura Al momento della commercializzazione la crosta viene trattata con vernici plastiche poliviniliche, trasparenti			