

Generalità	Formaggio di Santo Stefano di Quisquina	
Presentazione	<p>Formaggio di Santo Stefano di Quisquina Formaggio grasso, di stagionatura medio-lunga, a pasta cruda, semidura o dura, di latte ovino, a volte unito a piccole e variabili percentuali di latte vaccino, intero e crudo, di animali di razze varie, stanziati nei territori dell'area centrale dei monti Sicani, tra la provincia di Agrigento e quella di Palermo. Questo formaggio tipico, prodotto da ottobre a giugno, viene ottenuto seguendo in gran parte il processo standard del <i>Pecorino siciliano D.O.P.</i>, tranne alcuni particolari accorgimenti legati direttamente alle tradizioni storiche della zona. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con una faccia lievemente concava e l'altra piana, scalzo leggermente convesso, peso di circa 2,0 Kg e stagionatura di almeno 6 mesi; la crosta, più o meno sottile, è di colore giallo paglierino intenso, dura, segnata dalle rigature impresse dal <i>precentino di junco</i> (il canestro di giunco in cui la forma prende il suo aspetto); la pasta è dura e compatta, di colore bianco o giallo paglierino chiaro; il sapore è salato; l'odore/aroma di intensità e persistenza medie-medio-elevate, evidenza note di lattico cotto (latte cotto, burro fuso), vegetale (erba, fieno), animale (pecora). È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra le numerose possibilità disponibili nel territorio (es. <i>Contea di Scafari DOC, Contessa Entellina DOC, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Province di Agrigento, Palermo : territori dell'area centrale dei monti Sicani, tra la provincia di Agrigento e quella di Palermo, in particolare nei comuni di Santo Stefano di Quisquina, Castronovo di Sicilia, Cammarata, Bivona, Palazzo Adriano
	Tipologie	"Furmaggiu ri Santù Stèfanù di Quishquina", in dialetto
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore e vacche di razze varie, stanziati nel territorio
	Alimentazione	Ricchi pascoli e soprattutto disponibilità di acqua di sorgente consentono alle pecore e alle vacche di alimentarsi allo stato brado producendo latte con aromaticità particolari
Storia	<p>Il <i>Formaggio di Santo Stefano di Quisquina</i> si produce in un territorio ricco di pascoli e soprattutto di acqua di sorgente. Le pecore possono alimentarsi allo stato brado producendo latte con aromaticità particolari</p> <p>Santo Stefano Quisquina è la Città del Formaggio 2020 e qui, in giugno, si tiene il <i>Quisquina Cheese Festival - Sagra del Formaggio e dei Prodotti Tipici Quisquinesi</i>, la manifestazione annuale dedicata alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici. Il riconoscimento è stato assegnato nell'ambito di un progetto coordinato dall'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e dall'Accademia del Gusto Mediterraneo. Il Comune siciliano, che si trova in provincia di Agrigento, ha ricevuto la relativa segnaletica stradale nel corso della cerimonia svoltasi a Enna</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: <i>"Tina di lignu"</i>: contenitore formato da doghe di legno unite in forma tronco-conica, <i>"Rotula"</i>: attrezzo in legno composto da un bastone con alla punta una spianata in legno di forma elicoidale; <i>"Precentino di junco"</i>: contenitore di forma cilindrica, aperto nella faccia superiore ed in cui viene immessa la <i>"Tuma"</i>; <i>"Quadarù"</i> contenitore in rame, stagnato alla base, in cui viene immesso il siero del latte e dal quale si ottiene la ricotta</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle vigenti normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari</p> <p>Elementi che comprovano che le metodologie produttive sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni, si trovano in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Museo etnico-antropologico-pastorale</i>, creato nei primi anni '80, in cui sono conservati diversi degli antichi attrezzi di lavoro menzionati - Filippo Leto, <i>"Memoria di uno Stefanese"</i>, n.d. - Costantino Chillura e Giuseppe Rizzo, <i>"Santo Stefano di Quisquina, guida storico-turistica"</i> <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	Formaggio di Santo Stefano di Quisquina	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale

	Lattifera	Pecora, Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato=Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piana (quella inferiore), leggermente Concava (quella superiore) n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	leggermente Convesso n.d.
Peso	Kg	2,0 circa
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco), Untuosa
	Colore	Giallo paglierino intenso
	Spessore	abbastanza Sottile, con evidente unghia bruna
	Consistenza	Dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie=Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino), Animale (ircino)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato
Sensazioni Trigeminali		Piccante (Medio-basso=Medio)
Struttura (in bocca)		Semidura o Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.
Utilizzo		Formaggio di Santo Stefano di Quisquina
Utilizzo	In tavola In cucina	È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente

Abbinamenti	Vino	Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra le numerose possibilità disponibili nel territorio (es. Contea di Scafari DOC, Contessa Entellina DOC, ...).
--------------------	-------------	---

Produzione		Formaggio di Santo Stefano di Quisquina			
Periodo produzione		Ottobre ÷ Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	% minima (eventuale)	≤ 100	-	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	1 o 2 / giorno, munte "calde", oppure munta serale refrigerata e mattutina "calda"			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Si utilizza latte intero e crudo di pecora con aggiunta di una piccola quantità di latte di vacca, che viene filtrato e versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, versato in una tina di legno in cui si immette il caglio per la caseificazione			
	Temperatura	32÷35 °C			
	Tempo Azioni	30÷40 minuti			
	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	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura	<p>Si estrae il siero (la "<i>lacciata</i>", utilizzata per produrre la Ricotta) e, subito dopo, la pasta, che viene distribuita in appositi canestri di giunco e pressata manualmente per far uscire il siero in eccesso</p> <p>Le forme, ancora nei canestri, vengono immerse nella scotta a circa 85 °C, predisposta in una tina, dove rimangono per 3÷5 ore, coperte con un telo per consentirne un raffreddamento lento</p> <p>Terminata la "scottatura" le forme vengono lasciate sgrondare e asciugare su un tavoliere di legno, inclinato, fino al giorno successivo</p> <p>Le forme vengono liberate dai canestri e salate "a secco", su tutte le superfici, per circa 10 giorni</p> <p>Eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura</p>			
Maturazione, Stagionatura	Tempo	6 mesi, circa			
	Locali, Umidità Temperatura	Ambienti asciutti (12÷18 °C e 70÷80% UR)			
	Cura forme	Frequenti rivoltamenti e, talvolta, trattamento in superficie con olio d'oliva			