

Generalità		Ericino	
Presentazione	<p><b>Ericino</b> Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e dura, da latte misto, intero e crudo, di pecore di razza <i>Valle del Belice</i> (80%) e vacche di razza <i>Cinisara</i> (20%), allevate allo stato brado. Viene prodotto nei mesi da febbraio a ottobre, con latte di animali stanziati nel territorio della provincia di Trapani, dopo una stagionatura di almeno 20 giorni (tipo <b>fresco</b>) e di almeno 4 mesi (tipo <b>semistagionato-stagionato</b>). Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 15÷30 cm, scalzo convesso di 10÷18 cm e peso di 1,0÷7,0 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta è liscia, abbastanza sottile, più o meno dura, di colore da giallo paglierino al marrone chiaro, untuosa per la cappatura con miscela di olio d'oliva e peperoncino in polvere; la pasta è dura, di colore giallo paglierino chiaro che si scurisce con il protrarsi della stagionatura, elastica nel tipo "fresco", abbastanza compatta, con occhiatura irregolare, fine o media, distribuita in modo irregolare; il sapore è dolce e armonico nel formaggio fresco, ma diventa più salato e piccante in quello stagionato; l'odore/aroma è fragrante e caratteristico, di lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (pecora). Viene consumato come prodotto "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. Predilige vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Trapani</b> : intero territorio della provincia e, in particolare, nei comuni di Erice, Val d'Erice, Custonaci, San Vito Lo Capo, Castellammare del Golfo, Calatafimi e nelle aree limitrofe	
	Tipologie	<b>Fresco</b>	<b>Semistagionato - Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento brado, o semi-libero Pecore di razza <i>Valle del Belice</i> e vacche di razza <i>Cinisara</i>	
	Alimentazione	Pascolo brado, naturale o coltivato, con eventuale integrazione di foraggi e concentrati in stalla	
Storia	<p>Si dice che le <i>jeròdulai</i> (sacerdotesse che praticavano la cosiddetta arte della "prostituzione sacra" - così fu chiamata in epoche successive - congiungendosi con i pellegrini che quotidianamente si recavano sul monte Erice per rendere onore alla <i>Venere Ericina</i>, divinità femminile della fecondità) lo immolassero come sacrificio alla dea. Tra i pellegrini c'erano spesso anche i marinai che, prima di essere "ricevuti" dalle sacerdotesse, mangiavano questo formaggio perché ritenevano che aumentasse il loro ardore virile</p> <p>La nascita dell'Ericino viene datata nel periodo medievale, quando gli armenti ericini erano costituiti prevalentemente da ovini e da pochi bovini favorendo così la produzione di un formaggio "a latte misto" che ha trovato riscontro solo nei comuni menzionati e che non si trova nella cultura casearia degli altri comuni trapanesi</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b> <i>Tina</i> 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</p> <p><b>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b> I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antonino Uccello, "<i>Bovari, Pecorari, Curatuli</i>", in "Cultura casearia in Sicilia, Amici della Casa-museo di Palazzolo Acreide", 1980, Stass, Palermo, 1980.</li> <li>- AA.VV., "<i>L'Italia dei formaggi</i>", 2002, Touring Editore, Milano</li> <li>- INSOR-Istituto nazionale sociologia rurale, "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", 1990, Franco Angeli</li> <li>- CNR, "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992.</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' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" (<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>, su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>).</p>		
Descrizione		Ericino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	<b>Lattifera</b>	Pecora e Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Duro	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Piane 15÷30	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Convesso 10÷18	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷7,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita	Trattata (con miscela di olio d'oliva e peperoncino in polvere)
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Asciutta	Liscia, Untuosa
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	Marrone chiaro
	<b>Spessore</b>	abbastanza Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Tenera, abbastanza Elastica	Dura, Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro	Giallo paglierino intenso
	<b>Struttura</b>	Abbastanza tenera, Compatta, Elastica, Grassa	Dura, Compatta, Grassa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Irregolare Irregolare Fine÷Media Irregolare	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse ÷ Medie	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno)	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Animale (Pecora)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e Armonico	abbastanza Salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	abbastanza Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		poco Dura, abbast. Elastica, Compatta, Globosa, poco Solubile, Grassa	Dura, Compatta, Grassa, abbast. Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.	

Utilizzo		Ericino
Utilizzo	In tavola In cucina	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	Predilige vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione

Produzione		Ericino			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	20	80	-	-
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-libero			
	Munte	1 o più			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte proveniente da una o più mungiture, scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e versato in una tina di legno, viene coagulato aggiungendo il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta (80 g/hl di latte)			
Rottura cagliata	Dimensione	<p>Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno (<i>rotula</i>), aggiungendo contemporaneamente nella tina acqua calda alla temperatura di circa 50 °C per aumentare la temperatura della massa caseosa, finché i granuli di cagliata raggiungono la dimensione di una <i>lenticchia</i></p> <p>La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina</p>			
Cottura	Temperatura Tempo, Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, "Scottatura" Salatura	<p>Si raccoglie manualmente il coagulo e lo si distribuisce in fiscelle di giunco, o di plastica</p> <p>Le fiscelle vengono immerse nella scotta calda per circa 4 ore, pressandole manualmente per favorire lo spurgo del siero, poi si lasciano raffreddare e asciugare all'aria</p> <p>Il giorno successivo, liberate dalle fiscelle, le forme vengono salate immergendole in una salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura (12 ore/Kg)</p> <p>Al termine della salatura, le forme vengono avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	≥ 20 giorni		≥ 4 mesi e oltre	
	Locali, Umidità Temperatura	In cantine fresche e ventilate, con le forme appoggiate su ripiani di legno			
	Cura forme	Nel corso della stagionatura, da 3 a 12 mesi le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate superficialmente con una miscela di olio d'oliva e peperoncino macinato			