

| 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 "caciotta" indica che si tratta di un piccolo formaggio, mentre "Elimi" 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 italiana, giunta in Sicilia dopo aver combattuto una guerra "per i confini" contro gli Enotri (un'altra antica popolazione italiana, 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 «...<i>ottenendo dai Sicani la terra amorevolmente in nome della consanguineità di Egesto ...</i>», 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 lato, 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 Sicilia</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 Trigeminali | | 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 | 42 °C (semicottura) mantenendo la massa in agitazione | | | |
| | Tempo Azioni | 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 | | | |