

Generalità		Tumazzu di vacca		
Presentazione	<p>Tumazzu di vacca Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cotta e dura, da latte intero e crudo di vacche di razza <i>Modicana</i> allevate allo stato brado e, talvolta, con piccole aggiunte di latte di pecora. Viene prodotto nei mesi da ottobre a luglio (la produzione migliore è quella da marzo a maggio) da lattifere stanziate in tutta la Regione Sicilia, con caratteristiche organolettiche variabili da zona a zona e dovute principalmente alla diversa quantità di grasso presente nel latte, all'alimentazione degli animali o alla diversa stagionatura che per il tipo fresco è di almeno 45 giorni, per quello semistagionato di 3÷8 mesi e per quello stagionato di 12÷18 mesi. Ha forma cilindrica di dimensioni variabili, con facce piane di diametro ≥ 15 cm, scalzo leggermente convesso di 10÷20 cm e peso di 5÷20 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta è rugosa per i segni lasciati dal canestro di giunco durante la formatura, di colore da giallo paglierino al marrone, di spessore non superiore a 3÷5 mm, dura, untuosa per l'eventuale cappatura con olio di oliva; la pasta è dura, di colore giallo paglierino chiaro che si scurisce con il protrarsi della stagionatura, abbastanza compatta, con occhiatura omogenea, fine o media, distribuita in modo irregolare e con l'eventuale presenza di grani di pepe nero o di pezzetti di peperoncino; il sapore è dolce e armonico nel formaggio fresco, ma diventa più salato e sempre più piccante in quello stagionato; l'odore/aroma è fragrante e caratteristico, di lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (stalla bovina), speziato (eventuale). Nei primi mesi di stagionatura 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; a stagionatura più avanzata viene impiegato anche come ingrediente di alcune ricette siciliane, oppure come prodotto da grattugia. 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	Province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani : intero territorio della Regione Sicilia e, in particolare, in provincia di Ragusa		
	Tipologie	In dialetto siciliano è anche conosciuto come: " Canistratu " o " Formaggiu di vacca "		
Allevamento		Fresco	Semistagionato	Stagionato
	Tipo	Allevamento brado, o semi-libero Vacche di razza <i>Modicana</i> ; eventualmente anche pecore di razze varie		
	Alimentazione	Pascolo brado, naturale o coltivato, con eventuale integrazione di foraggi e concentrati in stalla		
Storia	<p>La storia del <i>Tumazzu di vacca</i> o <i>Fiore sicano</i> (anticamente chiamato <i>Caciocavallo ragusano</i>), perdendo la denominazione storica di "Caciocavallo" con il quale peraltro non ha mai avuto nulla a che fare, è in qualche modo legata a quella del <i>Ragusano DOP</i> (oggi lui chiamato anche come <i>Caciocavallo ragusano</i>) e, anzi, si deve considerare un formaggio più antico perché si produce senza praticare la filatura della pasta. Nell'antica contea di Modica (RG), città barocca di cultura millenaria ed importante centro agricolo, da sempre viene prodotto partendo dal latte di vacca con eventuale aggiunta di piccole quantità di latte di pecora, con o senza grani di pepe nero e/o peperoncino in pezzi per aumentarne odore e aroma (<i>Tumazzu di vacca ccu pipi</i>)</p> <p>Anticamente questo formaggio veniva utilizzato per il pagamento del <i>tirragghiu</i> – il canone di affitto del terreno – e, negli anni '50, la sua produzione eguagliava quella del <i>Caciocavallo Ibleo</i> (o <i>Ragusano</i>)</p> <p>Il processo di lavorazione di questo formaggio varia di poco da zona a zona e le diverse caratteristiche olfattogustative che si possono trovare nei vari luoghi sono dovute essenzialmente al diverso contenuto di grasso presente nel latte, all'alimentazione degli animali o alla differente stagionatura</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		Tumazzu di vacca		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale, con eventuale aggiunta di pepe nero in grani, o di peperoncino sminuzzato		
	Lattifera	Vacca, talvolta Misto vacca-pecora (pecora in piccola quantità)		

	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Cotto		
	Umidità pasta	Duro		
	Tecnologia	Aromatizzato, eventuale (a seconda della richiesta dell'acquirente)		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico		
	Facce Diametro (cm)	Piane ≥ 15		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso 10÷20		
Peso	Kg	5,0÷20,0		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita, o Trattata (con olio d'oliva)		
	Aspetto	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco)		
	Colore	Giallo paglierino	Giallo ambrato	Marrone
	Spessore	3÷5 mm		
	Consistenza	Leggerm. Dura, Asciutta, poco Elastica	abbastanza Dura, Rigida, Untuosa	Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro÷Giallo paglierino intenso		
	Struttura	Con l'eventuale presenza di grani di pepe nero, o di pezzetti di peperoncino		
		Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Grassa	Semidura÷Dura, Compatta, Grassa	Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Omogenea Irregolare Fine÷Media Irregolare		
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie	Medie÷Medio-elevate	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino)	Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino), Animale (stalla bovina, Pecora)	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e Armonico	leggerm. Salato, Dolce	Salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante (Medio÷Medio-elevato)	
Struttura (in bocca)		Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Globosa, poco Solubile, Grassa	Semidura÷Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, leggerm. Solubile	Dura, Compatta, legger. Friabile, Grassa, abbast. Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso		
	Acqua (%)	n.d.		

Utilizzo		Tumazzu di vacca	
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	A stagionatura più avanzata viene impiegato anche come ingrediente di alcune ricette siciliane, oppure come prodotto da grattugia
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione	

Produzione		Tumazzu di vacca			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Pepe in grani • Peperoncino 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	Piccola q.tà	-	-
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-libero			
	Munte	n.d.			
	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 vacca, con eventuale piccola aggiunta di latte di pecora Il latte filtrato, viene 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 (<i>u quacchiu</i>) per la caseificazione, sciolto in poco latte			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	<p>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></p> <p>La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina</p> <p>Quindi si estrae tutto il siero che può successivamente essere utilizzato per produrre la ricotta</p>			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, "Scottatura" Formatura, Scottatura, Salatura	<p>Al coagulo, se richiesto, si può aggiungere pepe nero in grani o peperoncino rosso frantumato, mescolando accuratamente la pasta</p> <p>Si raccoglie manualmente il prodotto che si distribuisce nei canestri di giunco (<i>le fascedde</i>), pressandoli manualmente per favorire lo spurgo del siero</p> <p>I canestri vengono quindi immersi in scotta calda a 85 °C per 1÷3 ore, a seconda del loro peso, per effettuarne una sorta di cottura, poi sono sistemati su assi di legno in attesa della salatura che viene iniziata sulle forme, liberate dai canestri, dopo 3÷8 giorni dalla produzione</p> <p>Il giorno stabilito, con uno straccio imbibito di acqua e sale le forme vengono bagnate per la prima volta e avviate alla maturazione/stagionatura</p>			
	Tempo	≥ 45 giorni	3-8 mesi	12-18 mesi	
	Locali Temperatura Umidità	In locali bui, freschi e ventilati, con le forme appoggiate su ripiani di legno			

	Cura forme	<p>Le forme devono essere girate ogni 5 giorni circa e strofinate con uno straccio bagnato di acqua e sale per completarne la salatura e per mantenerle pulite</p> <p>Periodicamente le forme vengono unte con olio, talvolta mescolato ad aceto</p>
--	-------------------	--

μTC

