

Generalità	Vastedda della Valle del Belice	
Presentazione	<p>Vastedda della Valle del Belice</p> <p>Occorre tutta la maestria dei casari siciliani per adattare la tecnica della filatura al latte ovino. La Vastedda della Valle del Belice racchiude tutti i segreti di un'antica tradizione. Ottenuto esclusivamente dal latte di pecora della razza Valle del Belice, una varietà autoctona nella valle, è un formaggio straordinario per fragranza, suadenza e intensità gustativa, che va consumato freschissimo: dopo circa un'ora dalla formatura è pronto per il consumo. È delicatamente profumato e in bocca prevale una nota di burro con sottofondo di erbe della Valle del Belice (graminacee, valeriana). Il modo migliore per gustarla è tagliarla in grosse fette e condirla con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano. Può anche essere utilizzata come ingrediente di alcuni piatti locali, ad esempio il tipico pane <i>cunzato</i>.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE 971/2010</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	<p>La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territorio amministrativi dei comuni:</p> <p>Provincia di Agrigento. Territorio dei comuni di: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca;</p> <p>Provincia di Trapani. Territorio dei comuni di: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa, Vita;</p> <p>Provincia di Palermo. Territorio dei comuni di: Contessa Entellina, Bisacchino (limitatamente alla frazione denominata San Biagio).</p>
Tipologie		
Allevamento	Tipo	<p>Allevamento semibrado.</p> <p>Pecore di razza Valle del Belice, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione indicata.</p>
	Alimentazione	<p>Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia ottenuti nella zona di produzione, dalle ristoppie di grano e dai sottoprodotti vegetativi (l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti, frasche di ulivo della potatura invernale, cladodi di ficodindia (le "spatole"), foglie di vite dopo la vendemmia).</p> <p>È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM nella misura massima del 50 % della sostanza secca totale della razione.</p> <p>Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio di tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP</p> <p>Viale dell'Amicizia, 26 91020 Poggioreale (TP)</p> <p>fax: +39 0924 71416</p> <p>email contatti@consorziovastedda.it</p> <p>web: www.consorziovastedda.it</p>	
Storia	<p>Il nome Vastedda deriva dalla forma che il formaggio acquisisce dopo la filatura, quando viene messa a rassodare in piatti fondi di ceramica (le <i>Vastedde</i>), onde conferirgli la forma di "pagnotta".</p> <p>È il primo formaggio a pasta filata prodotto da latte ovino;</p> <p>L'origine di questo formaggio, che senza dubbio è quello più tipico della zona, è legata ad un antico racconto che narra di un pastore che dopo aver munto il latte, lo caseificò a pecorino. A causa di un forte vento caldo, però, la temperatura si mantenne alta e la pasta messa nei canestri, prima della salatura, divenne acida. Il casaro tagliò a fette il formaggio inacidito e lo mise nel "<i>piddiatur</i>" con acqua calda; rimestandolo il tutto con la "<i>viria</i>" ottenne un pastone che cominciò a filare; tolse la pasta dalla parte liquida la pose in piatti da cucina. Da qui nacque la Vastedda.</p> <p>La pastorizia, così anche la viticoltura, ebbero un notevole sviluppo in questo comprensorio con l'avvento degli Aragonesi (che regnarono in Sicilia tra 1282 fino al XVIII secolo) ed in particolare con il re Federico II il Vecchio. Rispetto al governo di Carlo D'Angiò, gli Aragonesi si dimostrarono benevoli verso i contadini ed i pastori favorendo così lo sviluppo di queste attività. Il documento più antico ritrovato, che attiene alla vendita di formaggio prodotto nella Valle del Belice, risale alla metà del XV secolo. Una seconda vendita di formaggio, testimoniata in un successivo documento, riguarda 200 quintali di "<i>caci intriczari odoriferi</i>" al prezzo di 10 tari al quintale.</p> <p>Nel 1497 nella Valle del Belice fu prodotta una "<i>grandissima quantità di formaggi e cacticavalli</i>", al punto che lo stesso vicerè ordinò la vendita del formaggio a minuto "<i>.....per il bene della povera gente</i>", come risulta</p>	

	<p>dai documenti di archivio ritrovati che citano il pecorino fresco e stagionato, la ricotta, il caciocavallo e la vastedda.</p> <p>La Vastedda della valle del Belice è legata in maniera indissolubile al particolare terreno della zona, alle essenze pabulari (foglie e fusti) locali, alle caratteristiche tecnologie di lavorazione del latte praticate dai maestri casari nonché all'impiego delle attrezzature storiche in legno ed in giunco dove si annidano ceppi della microflora casearia autoctona che sono in grado di rendere la Vastedda della valle del Belice un formaggio unico nel suo genere.</p>
Nota	<p>La Vastedda della valle del Belice DOP, al pari di altri prodotti caseari freschi, è un eccellente fonte di principi nutritivi, soprattutto di proteine, vitamine liposolubili ed anche sali minerali, nonostante sia un formaggio a pasta filata.</p> <p>Il suo contenuto proteico è importante ed in particolare il rapporto tra grasso e proteine è inferiore a 1, diversamente da quanto avviene nel latte. La particolare tecnica di lavorazione, proprio durante il processo di filatura, causa infatti un parziale allontanamento del grasso nella scotta, o nell'acqua di filatura.</p>

Descrizione		Vastedda della Valle del Belice
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forma tipica di una "focaccia";
	Facce Dimensioni (cm)	Lievemente convesse; ø 15 ÷ 17
	Scalzo Dimensioni (cm)	Assente o Arrotondato" 3 ÷ 4 (spessore fra le facce)
Peso	Kg	0,5 ÷ 0,7 in relazione alle dimensioni della forma;
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente;
	Aspetto	Liscio, compatto, senza vaiolature e piegature;
	Colore	Bianco avorio; E' ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, omogeneo
	Struttura	Compatta, liscia, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; Senza trasudazione di liquido.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente o molto scarsa; Irregolare

Odore/Aroma	Intensità	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Latte leggermente acidulo, yogurt, vegetale di essenze foraggere spontanee.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
Sensazioni Trigeminali		Mai piccante.
Struttura (in bocca)		Tenera, abbastanza compatta, poco elastica, senza trasudamento di liquido, globosa, non granulosa, poco adesiva.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 35 %
	Grasso (% s.t.q.)	> 18 %
	NaCl (% s.s.)	< 5 %
	NaCl (% s.t.q.)	< 2,7 %

Utilizzo		Vastedda della Valle del Belice
Utilizzo	In tavola	Il modo migliore per gustarla è tagliarla in grosse fette e condirla con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano.
	In cucina	È molto utilizzata in cucina, fresca e semistagionata, per la preparazione di piatti quali l'insalata campagnola, il timballo di maccheroni, la <i>rianata</i> del Belice, o il tipico <i>pane cunzato</i> .
Abbinamenti	Vino	I pastori la accompagnano con vini rossi locali, ma per un formaggio così delicato e fresco è piuttosto indicato un bianco, meglio se proveniente dai vitigni locali Grillo o Inzolia.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Vastedda della Valle del Belice			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento semibrado.			
	Munte	Una o due mungiture (serale e del mattino successivo, lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura).			
	Trattamenti Fisici	Intero, ad acidità naturale di fermentazione.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	36 ÷ 40 °C			
	Tempo	20 minuti.			

	Tipo di caglio	Di agnello, ricavato dall'abomaso di agnelli lattanti di razze ammesse dal disciplinare. NOTA Gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solamente il latte materno; all'età di 25-35 giorni si procede alla mattazione prelevando l'abomaso, che si deve presentare di colore bianco opaco; si libererà dal resto dei visceri, procedendo quindi alla sua legatura con un filo di rafia o nylon; dopo averlo lavato con acqua tiepida si adagia su un graticcato per permetterne lo sgrondo e posto in un locale aerato. Trascorse tre-quattro ore e comunque quando l'abomaso si presenterà esternamente asciutto, si provvederà a cospargerlo con sale da cucina, avendo l'avvertenza, per 2 settimane, di rimuoverlo giornalmente affinché il sale possa interessare tutta la superficie. Nel mese successivo, i caglioli così trattati si presenteranno pressoché essiccati, assumendo consistenza più o meno pastosa. I caglioli, costituiti dalle pelli dell'abomaso e dalla pasta in essi contenuti, vengono prima ridotti in fettucine o tritati e quindi impastati con sale da cucina molto fine, nella proporzione (in peso) di cinque parti di pasta ed una di sale, frantumando i grumi. La pasta ottenuta si passerà attraverso un setaccio, ottenendo una sostanza cremosa. La sua conservazione si effettuerà in vasi di terracotta o barattoli di vetro di colore scuro da porre in locali freschi e al riparo dalla luce. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata, si aggira fra i 60-100 grammi per 100 litri di latte.
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso".
Trattamenti cagliata	Estrazione	In recipienti di giunco;
	Acidificazione	24 ÷ 48 ore;
	Filatura	7 min circa, immersa nella scotta salata rimanente dalla produzione della ricotta, o in acqua calda a 90 °C;
Formatura		La pasta, già filata nel "piddiaturi", viene travasata sul "tavuleri" per la fase di lavorazione manuale fuori dell'acqua. Ultimata la lavorazione, le porzioni di pasta, modellate pazientemente a mano in forma di sfere ben chiuse, vengono poste, con la chiusura in basso, in piatti fondi di ceramica dove, dopo essere state rivoltate una o due volte, assumeranno la forma caratteristica della Vastedda.
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia, o a secco (da 30 min a 2 ore);
Maturazione	Tempo - °C - UR%	12÷48 ore, in locali freschi e moderatamente ventilati.
Commercializzazione	<p>Il prodotto viene immesso al consumo in forme protette da un involucro in polietilene chiuso ermeticamente.</p> <p>Poiché si tratta di un prodotto fresco, il confezionamento deve avvenire all'interno dello stesso caseificio di produzione al fine di garantire la qualità e, in particolar modo, per salvaguardare l'aspetto microbiologico del formaggio, ricco di batteri lattici autoctoni che lo rendono un prodotto «vivo» ed in continua evoluzione.</p> <p>Le etichette apposte sull'involucro esterno del formaggio devono riportare, oltre al logo della denominazione, la dicitura «Vastedda della valle del Belice».</p> <p>Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali.</p> <p>È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della D.O.P.</p>	