

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Ainuzzi

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini (AG).

Descrizione sintetica del prodotto:

Piccoli formaggi di pasta filata, di latte vaccino, a forma di cervi, daini o capre, con una crosta sottile di colore giallo paglierino, la consistenza è morbida e compatta, il sapore dolce delicato. Possono raggiungere il peso di 100-200 gr.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato fino al mattino successivo. Portato ad una temperatura di 37°C vi si aggiunge del latte appena munto. Dopo la coagulazione, mediante l'aggiunta di caglio di agnello, il prodotto ottenuto viene rotto con la "rotula" in modo da ottenere un aspetto granuloso (durante tale operazione si aggiunge acqua ad una temperatura di 65/70°C). Lasciato riposare per circa 10 minuti, si ha la precipitazione della cagliata sul fondo del recipiente e l'affioramento del siero del latte. Dopo un periodo di ulteriore riposo e dopo che la temperatura si è abbassata intorno ai 30°C, la cagliata viene estratta, posta su di un tavolo particolare e coperta con un telo di lino o di cotone per circa un giorno. Durante questa fase la pasta perde il siero residuo ed inizia il processo di acidificazione. Successivamente la pasta viene tagliata in striscioline e posta in un recipiente. Inizia ora il processo di modellatura degli ainuzzi. Infatti prese le striscioline si inizia a lavorarle mediante l'aggiunta di acqua calda fino ad ottenere la forma desiderata, dopo di che vengono immerse subito in acqua fredda e poi in salamoia satura. Usciti dalla salamoia gli ainuzzi vengono di nuovo immersi in acqua fredda e poi lasciati ad asciugare in appositi locali ben arieggiati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Oltre ai normali attrezzi della caseificazione si utilizza la "rotula", particolare bastone dalla testa arrotondata.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Caseifici locali.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Anticamente in occasione della festa del Corpus Domini, tutte le Confraternite portavano il loro Santo protettore, sulle varie addobbate con liste di legno sulle quali erano attaccati gli "ainuzzi". Gli "ainuzzi" dopo le celebrazioni sacre venivano distribuiti tra i devoti ed i poveri.