

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Caciocavallo (“Cascavallu”) Palermitano

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, recipiente di legno per la pressatura “cisca”, graticcio di canne “cannara”, bastone di legno “appizzatuma”, bastone di legno “vaciliatuma”, contenitore per la filatura “piddiaturi”, tavole e contenitore di legno “tavoliere”, caldaia di rame stagnato.

Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali, dai muri spessi che li rendono molto freschi, umidi e ventilati a volte “interrati”, si riscontrano inoltre cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi vengono poggiati su ripiani di legno.

Brevi cenni storici: Il Trasselli in “Alcuni calmieri palermitani del '400” riferisce che già dal marzo del 1412 si riscontra un chiaro riferimento a questo formaggio, addirittura differenziandolo da altri quali il cacio vacchino e cacio pecorino. Si possono riscontrare cenni storici che riportano l'uso del palermitano sia sulle mense delle monache che in quelle dei nobili come cibo particolarmente pregiato.

Era considerato infatti un prodotto di alto valore nutritivo adatto ai rinfreschi offerti da principi e baroni ed era utilizzato come merce di scambio nei contratti di affitto.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Area di produzione: La provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Trapani con punte di maggiore produzione nella zona di Godrano e Cinisi.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello o capretto;

sistema di alimentazione prevalente: Pascolo naturale e coltivato integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;

tecniche di lavorazione: Il palermitano viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili. Il latte coagula in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con l'ausilio di un particolare recipiente di legno, “cisca”, viene poi cotta sotto scotta per circa 4 ore, dopo viene posta su un graticcio di canne “cannara” per poterla pressare; la pasta ottenuta è appesa ad un bastone di legno “appizzatuma” per favorire lo spurgo del siero. Il giorno dopo viene tagliata, messa nel “piddiaturi”, contenitore per la filatura, e filata con la scotta e l'ausilio di un bastone di legno “vaciliatuma”. La sfera di pasta, ben chiusa dalle mani esperte del casaro, viene deposta sul “tavoliere” di legno dove acquisirà la storica forma a parallelepipedo. Il giorno dopo viene immerso in salamoia;

salatura: In salamoia satura per un periodo variabile secondo il peso, per un massimo di 10-12 giorni;

stagionatura: Da 1 a 4 mesi per il semi-stagionato, oltre 4 mesi per lo stagionato.

Caratteristiche del prodotto: Forma parallelepipedica. La crosta è sottile, liscia e di colore ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, tenace e con sfogliature a stagionatura avanzata.

L'odore è fragrante caratteristico ed il sapore piccante. Pesa circa 8-12 Kg.

Riferimenti storici:

Plinio il Vecchio: “Naturalis Historia” (libro 11°).

Pietro de' Crescenzi: “Liber ruralium commodorum”, 1294.

Omero: “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.

Virgilio: “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.

Gallo: “Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, IV sec. d.C.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; calmieri imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.

Carmelo Trasselli: “Calmiere dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.

Carmelo Trasselli: “Alcuni calmieri palermitani del '400, estratto da: Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale, anno 1968, fasc. 3.

Ignazio Gattuso: “Economia e società rurale della Sicilia, secoli XVI-XI.

Notaio Guglielmo Mazzapiedi, 5 novembre XIV secolo, ind. 1421; archivio di stato di Palermo, vol. 839, f. 103.

Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.

Rilievo dell'università di Mezzojuso (appendice n. 5) citato in Ignazio Gattuso: “Economia e società in un comune rurale della Sicilia; secoli XVI-XIX”. Tumminelli Editore Palermo.

Archivio delle collegiate di Monreale, vol. S.C.A. 1 bis.

Uccello Antonino, “Bovari, Pecorari, Curatoli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

ARAS, “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.

Vizzardi-Maffei, “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.

Ministero Agricoltura e Foreste: “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con I'NSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.