

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Cofanetto o Caciocavallo “Cofanaro”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Custonaci (TP), S. Vito (TP), Castellammare (TP), Calatafimi (TP). **Descrizione sintetica del prodotto:**

Formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice per 20-30% e con latte di vacca Cinisara per il 70-80%, la sua pezzatura varia da 2 a 10 Kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Il latte di pecora e della vacca proviene da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno “rotula” in piccoli frammenti grandi quanto dei chicchi di riso, quindi la massa caseosa viene immessa nella scotta calda per circa quattro ore e dopo viene posta ad asciugare a cavallo di travi di castagno. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (pidiaturo) nella scotta calda. Dopo la filatura con una tecnica che di tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa prende la forma di una palla ovoidale e quindi viene posta in una forma (tavoliere) dove acquisisce la forma di un parallelepipedo. Il giorno successivo viene immessa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura 12 ore per Kg. Può essere consumato fresco o stagionato.

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

Tina di legno, bastone di legno (rotula), mastello di legno (pidiaturo), graticcio di canne (cannara), fiscelle di giunco, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

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

Il cofanetto è un formaggio che ha profonde radici nel territorio di produzione. Il nome deriva dal Monte Cofano sito nel territorio di Custonaci (TP) e secondo Samuel Butler risale ai primi del '500.