

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Formaggio di Santo Stefano di Quisquina

Territorio interessato alla produzione:

S. Stefano di Quisquina (AG), Cammarata (AG), Bivona (AG), Castronovo di Sicilia (PA), Palazzo Adriano (PA).

Descrizione sintetica del prodotto:

Il tipico formaggio viene ottenuto caseificando latte di pecora a volte unito a delle piccole e variabili percentuali di latte di vacca. La sua forma è tipicamente cilindrica, con la faccia superiore concava. La crosta di color bianco-paglierino è contraddistinta dai segni impressi dal precentino di junco.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Il processo di trasformazione con il quale si procede all'ottenimento del formaggio di S. Stefano di Quisquina ricalca in gran parte il processo standard del Pecorino siciliano D.O.P., tranne alcuni particolari accorgimenti legati direttamente alle tradizioni storiche della zona.

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

“Tina di lignu”: contenitore formato da doghe di legno unite in forma tronco-conica, “Rotula”: attrezzo in legno composto da un bastone con alla punta una spianata in legno di forma elicoidale; “Precentino di junco”: contenitore di forma cilindrica, aperto nella faccia superiore ed in cui viene immessa la “Tuma”; “Quadaru” contenitore in rame, stagnato alla base, in cui viene immesso il siero del latte e dal quale si ottiene la ricotta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari.

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

- Museo etnico-antropologico-pastorale, creato nei primi anni 80 in cui sono conservati diversi degli antichi attrezzi di lavoro menzionati.
- Memoria di uno Stefanese (libro scritto da Filippo Leto).
- S. Stefano di Quisquina, guida storico-turistica scritta da Costantino Chillura e da Giuseppe Rizzo.