

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

## Maiorchino

### **Attrezzature storiche:**

Caldaia di rame stagnato, bastone di legno “brocca”, fascera di legno “garbua”, tavoliere di legno “mastrello”, asta di ferro o di legno “minacino”, tavoliere di legno. Fuoco diretto legna-gas.

### **Locali di stagionatura:**

La stagionatura avviene in costruzioni di pietra, “interrati”, tipiche della zona nelle quali la termoigrometria si mantiene costante per tutto l'anno. Si riscontrano inoltre cantine, grotte e locali freschi ed umidi dotati di scaffali ed altri materiali in legno.

### **Brevi cenni storici:**

Questo formaggio è molto apprezzato e ricercato in Sicilia. Da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana si ritiene che esso abbia fatto la sua comparsa intorno al '600 in occasione della sagra della maiorchina. Le tecniche di produzione tradizionali sono state illustrate in maniera esaustiva nel libro di Carmelo Campisi “Pecore e pecorino della Sicilia” del 1933.

**Tipologia:** Formaggio a pasta dura, cotta..

### **Area di produzione:**

Santa Lucia del Mela (ME), Novara di Sicilia (ME), Basicò (ME), Tripi (ME), Mazzarrà Sant'Andrea (ME), Fondachelli (ME), Montalbano di Elicona (ME) sul versante nord dei Monti Peloritani.

### **Linee principali tecnologia di produzione:**

**specie/razza:** Pecora;

**materia prima:** Latte intero, crudo;

**microflora:** Naturale;

**caglio:** Pasta di agnello e/o capretto prodotto in azienda;

**sistema di alimentazione prevalente:**

Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;

**tecniche di lavorazione:**

Il Maiorchino viene ancora prodotto con antiche tecniche tradizionali.

Il latte coagula a 39°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. Dopo la rottura della cagliata si riscalda fino a circa 60°C. I bravi casari riescono a raccogliere a mano la cagliata in un'unica massa sferica, che viene posta in una fascera “garbua” e poi poggiata su un piano di legno “mastrello”.

Particolarità della lavorazione sta nel fatto che la pasta viene bucherellata con una sottile asta di ferro o di legno “minacino” per favorire lo spurgo del siero e quindi viene poi pressata nella fascera di legno “garbua”. Dopo un giorno viene tolto dalla fascera e posto su dei ripiani di legno di noce;

**salatura:**

Le forme dopo 2 giorni vengono salate a secco con sale marino grosso; la salatura varia da 20 a 30 giorni;

**Stagionatura:**

Durante i primi 2 mesi il formaggio va pulito, strofinato e rivoltato; dal 3° mese in poi viene trattato con olio di oliva. Un buon Maiorchino si ottiene dopo circa 8 mesi di stagionatura.

### **Caratteristiche del prodotto:**

Crosta di colore giallo ambrato tendente al marrone all'avanzare della stagionatura, la pasta è di colore giallo paglierino caratteristico, la consistenza è compatta. Il sapore è delicato, tendente al piccante se più stagionato. Pesa circa 10-12 Kg. con uno scalzo di 12 cm. ed un diametro di 35 cm.

### **Riferimenti storici:**

**Campisi Carmelo** “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.

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

**Associazione Regionale Allevatori** “I formaggi della Valle del Belice realtà e prospettive” Palermo.