

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Piddiato

Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Trapani: Comuni di Calatafimi, Petrosino, Marsala, Partanna, Salemi, S. Ninfa, Vita, Castelvetrano, Custonaci, S. Vito, Castellammare.

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice. La sua pezzatura varia da 1 a 5 Kg.

Tecnologia di Lavorazione:

Il latte di pecora Valle del Belice proveniente 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 di 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 a mo di chicchi di riso e dopo viene posta ad asciugare. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (Piddiaturi) nella scotta calda.

Dopo la filatura con una tecnica che si tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa viene immessa di nuovo nelle fiscelle prendendone la forma. Il giorno successivo viene immessa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura, 12 ore per Kg. se si vuole ottenere un prodotto da consumare fresco, 24 ore per ogni Kg. di peso se si vuole ottenere un prodotto adatto alla stagionatura. Infine, viene posto nei locali di stagionatura, dove rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 12 mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati:

Tina di legno, bastone di legno (rotula), graticcio di canne (cannara), mastello di legno (piddiaturi), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio, fuoco diretto a legna o a gas.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

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

Il Piddiato è un formaggio nato come recupero dei pecorini andati a male, infatti suddetti formaggi venivano reimpostati e quindi successivamente commercializzati. Il nome Piddiato (impastato) è dovuto a questa doppia lavorazione.