

Generalità		Piacentinu Ennese
Presentazione	<p>Piacentinu Ennese</p> <p>E' un formaggio grasso, di breve e media stagionatura, a pasta dura, tipico del territorio di alcuni comuni in provincia di Enna, ottenuto con solo latte ovino prodotto da pecore di razze autoctone siciliane. La sua singolarità è data dall'utilizzo dello zafferano come ingrediente che produce il caratteristico colore giallo della crosta e della pasta. Grazie all'uso dello zafferano durante la coagulazione del latte e del pepe nero in grani, mescolato nella cagliata durante la formatura, il formaggio vanta un particolare panorama olfatto-gustativo in cui, su una base di sentori lattici e animali, sono riconoscibili gradevoli note speziate e una leggera piccantezza che tende a intensificarsi con la stagionatura. La stagionatura deve essere superiore a 60 giorni. Il suo utilizzo è "da tavola" nelle stagionature più contenute, o "da grattugia" in quelle più prolungate, per caratterizzare tipiche ricette del territorio. Secondo la tradizione, tramandata oralmente dai vecchi produttori, il nome "Piacentinu" deriverebbe dal siciliano "piacenti" (che piace), riferito alla piacevolezza del suo gusto.</p>	
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 132/2011
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Zona	Provincia di Enna , nel territorio dei comuni: Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Enna, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa.
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo semibrado/brado.</p> <p>Pecore appartenenti alle razze autoctone siciliane: <i>Comisana</i>, <i>Pinzirita</i>, <i>Valle del Belice</i> e loro meticci, allevate all'interno della zona di produzione.</p> <p>Le greggi sono portate abitualmente al pascolo per gran parte dell'anno.</p> <p>Limitazioni al pascolamento sono consentite quando le condizioni ambientali, climatiche e sanitarie sono tali da influenzare negativamente la qualità dei foraggi freschi e/o del latte.</p>
	Alimentazione	<p>Foraggi freschi, fieni e paglia ottenuti da pascoli naturali e/o coltivati nella zona di produzione individuata, ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi: cladodi di fico d'india, frasche di ulivo della potatura invernale anch'essi provenienti dalla zona di produzione.</p> <p>È consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM. Tali apporti complementari vengono somministrati alle greggi solo in quelle giornate invernali, in cui gli animali non possono andare al pascolo.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese D.O.P.</p> <p>c/o Associazione Regionale Allevatori - sede di Enna – Via Scifitello, 54 - 94100 Enna – tel: (+39) 0935/29229 - fax: (+39) 0935/29229</p>	
Storia	<p>Gallo, storico romano del VI d. C., parla già di un formaggio prodotto con l'aggiunta di zafferano, quella che è appunto la caratteristica del Piacentinu.</p> <p>Un'antica leggenda narra che Ruggero il Normanno, all'epoca della dominazione normanna nell'isola (XI sec), preoccupato per la salute psichica della consorte Adelasia, prostrata da un'invincibile depressione ma altrettanto ghiotta di formaggi, pregasse i casari di preparare un formaggio con proprietà rivitalizzanti. Così questi ebbero l'idea di aggiungere al latte destinato alla caseificazione, lo zafferano, spezia nota all'epoca come anti-depressivo ed energizzante, prodotto nella zona di produzione del formaggio.</p> <p>L'antica origine dell'attività casearia in provincia di Enna legata alla tradizionale produzione di latte ovino ed alla presenza della pianta di zafferano, spontanea e coltivata fa ritenere attendibile la spiegazione che i vecchi produttori hanno dato al termine «<i>piacentinu</i>». Stando a queste testimonianze dirette il termine sarebbe riferito alla piacevolezza del prodotto: piacevolezza del gusto non del tutto piccante, dovuta anche alla presenza dello zafferano. L'origine sarebbe quindi idiomatica: «<i>piacentinu</i>» dal siciliano «<i>piacenti</i>» ovvero che piace. E la testimonianza della sua «piacevolezza» e del suo nome «piacentinu» ci è data anche da testi antichi come «<i>Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa</i>» del '500, in cui si fa riferimento ai sistema di salatura ed aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio; o «<i>la Sicilia passeggiata</i>» di Maja, nel 1600.</p>	

Descrizione		Piacentinu Ennese
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio

	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane o leggermente concave ø 20 ÷ 21
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso o quasi dritto 14 ÷ 15
Peso	Kg	3,5 ÷ 4,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (o cappata con olio), Trattata (con morchia d'olio)
	Aspetto	Pulita nel formaggio a media stagionatura, reca impressi i segni del canestro
	Colore	Giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano
	Spessore	Non deve superare i 5 mm
	Consistenza	Morbida ed elastica, o più consistente e dura a stagionatura più avanzata
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo omogeneo, più o meno intenso
	Struttura	Compatta, liscia, non granulosa, con trasudazione assente o molto scarsa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	E' ammessa una leggera occhiatura Quanto un chicco d'orzo, o mezzo chicco Dispersa nella forma
Odore/Aroma	Intensità	Delicato
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Floreale, fruttato, speziato, lattico Al normale aroma tipico dei formaggi ovini si aggiunge quello dello zafferano producendo un insieme armonico e molto gradevole Nel <i>Piacentinu Ennese</i> è stata appurata la presenza di un particolare terpene (<i>aterponeolo</i>) che proviene esclusivamente dalle essenze foraggere presenti nel territorio ennese che conferiscono al prodotto quell'aroma così particolare e unico
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Sapido, dolciastro e leggermente acido. Anche il gusto è influenzato dallo zafferano e dal pepe e infatti al palato si avverte un gusto assolutamente unico.
Sensazioni Trigeminali		Lievemente piccante nei primi mesi di stagionatura, tendente ad intensificarsi.
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, leggermente elastica, globosa, poco solubile.
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	> 40%
	Proteine (% s.s.)	> 35%

	Sale (NaCl % s.s.)	< 5%
	pH	4,80 ÷ 5,70

Utilizzo		Piacentinu Ennese
Utilizzo	In tavola	Può essere consumato da solo, con fave fresche e verdure varie, con peperonata e caponata. A fine pasto è ottimo con miele, frutti dolci, o con frutta secca.
	In cucina	Si può preparare alla griglia, o accompagna gustosi secondi di carne o verdure. Viene utilizzato per farcire il "Capretto imbottito" (<i>Ciarbiddùzzu abbuttunàtu</i>) Stagionato, è ottimo grattugiato su primi piatti tipici ennesi.
Abbinamenti	Vino	Si degusta con vini fruttati e dal profumo netto e intenso.
	Miele / Confetture	Mieli delicati.
	Frutta	Fresca e dolce (es. fichi, pere, ...) Frutta secca.
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Piacentinu Ennese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Zafferano • Pepe nero	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo semibrado o brado			
	Munte	Una mungitura giornaliera.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, ad acidità naturale di fermentazione pH 6,5 ÷ 6,8			
	Aggiunte	<p>Zafferano (<i>Crocus sativus</i>) prodotto nella zona di produzione, aggiunto in caldaia durante la preparazione del latte (c.a. 5 g/hl)</p> <p>Pepe nero (<i>Piper nigrum</i>) in grani interi. I grani di pepe nero, devono essere trattati con acqua calda (a temperatura superiore a 80 °C) per alcuni secondi prima dell'utilizzo. Verrà miscelato nella cagliata al momento della sua immissione nei canestri</p>			
	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia, per portarlo alla temperatura di coagulazione, mantenendolo agitato per uniformarne la temperatura Gli vengono aggiunti lo zafferano e il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 36 °C			
	Tempo (min)	Almeno 40 minuti			
	Tipo di caglio	Di agnello o capretto, proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione			
Rottura coagulo	Dimensione	Con lo "spino", alla dimensione compresa fra <i>chicco di riso</i> e <i>lenticchia</i> Sosta sotto siero per circa 3 minuti			
Cottura	Temperatura	47 ÷ 55 °C (semicottura)			

	Tempo	30 minuti
	Azione	Mantenendo in agitazione la massa
Formatura		Estrazione della cagliata direttamente in fascera La massa caseosa, a cui viene miscelato il pepe nero in grani, viene posta nei tipici canestri (una volta di giunco)
Trattamenti forma	Pressatura	Rovesciamento della forma Apposizione della placca di caseina con il numero di lotto per la tracciabilità e rintracciabilità Pressatura manuale per espellere il siero residuo
	Stufatura	Riposo delle forme sotto siero caldo (da 80 °C a 50 °C) per circa 3 ore
	Rassodamento	Maturazione e rassodamento a temperatura ambiente per circa 24 ore
	Salatura	Salatura a secco, con sale a grani grossi (che deve essere perfettamente bianco), seguita da asciugatura in cella frigorifera L'operazione viene ripetuta altre 2 volte, con intervallo di circa 10 gg, riutilizzando il sale ceduto durante l'operazione precedente
Stagionatura	Tempo minimo	> 60 gg
	°C - UR%	Deve avvenire in locali freschi, con piccole aperture affinché ci sia una moderata ventilazione; o in magazzini aventi temperature di 8 ÷ 10 °C ed UR 70 ÷ 80 %
	Cura forma	Le forme possono essere cappate con olio, o morchia d'olio
Marchiatura	<p>I segni identificativi del formaggio sono dati dall'apposizione di una placca di caseina e di una etichetta. La placca di caseina recante la scritta "Piacentinu Ennese" e i codici identificativi della forma che viene apposta nella fasi di formatura e pressatura.</p> <p>L'etichetta posta sulle forme di formaggio reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: testo "Piacentinu Ennese" seguita dall'acronimo "DOP" di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice; il logo.</p>	
Confezionamento	Le forme a stagionatura più breve sono confezionate sottovuoto in buste di plastica per alimenti.	