

Generalità		Ainuzzi	
Presentazione	<p>Ainuzzi Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, filata e semidura, di latte vaccino, a forma di animaletti (cervi, daini, capre, ...): gli <i>ainuzzi</i>. Le piccole forme di dimensioni variabili, che possono raggiungere il peso di 100÷200 g, presentano una buccia leggermente rigida, di colore bianco-giallo paglierino chiaro; la pasta, bianca, è compatta, abbastanza morbida ed elastica; il sapore è dolce e delicato con intensità e persistenza basse; l'odore/aroma, di bassa intensità, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico cotto (latte cotto, burro fuso). Tradizionalmente è un alimento strettamente connesso alla religiosità: anticamente, in occasione della festa del Corpus Domini, tutte le Confraternite presenti nei vari paesi portavano il loro Santo protettore in "processione", con addobbi di legno sui quali erano attaccati gli <i>ainuzzi</i> che, al termine delle celebrazioni sacre, venivano distribuiti tra i devoti e i poveri. Solitamente viene consumato tal quale durante i festeggiamenti per la festa del Corpus Domini e si può accompagnare con un vino bianco, giovane, abbastanza leggero e dal profumo delicato (es. dai vitigni <i>Grillo</i>, o <i>Grecanico</i>).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Province di Agrigento : territorio dei comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo	
	Alimentazione	Costituita principalmente da foraggi freschi o affienati, con eventuali integrazioni nei periodi più freddi	
Storia	<p>Tradizionalmente è un alimento strettamente connesso alla religiosità. Soprattutto anticamente, in occasione della festa del Corpus Domini, tutte le Confraternite presenti nei vari paesi portavano il loro Santo protettore in "processione", con addobbi di legno sui quali venivano attaccati gli <i>ainuzzi</i> che, al termine delle celebrazioni sacre, venivano distribuiti tra i devoti e i poveri</p> <p>Questo prodotto che viene modellato in modo assolutamente artigianale, oggi assume anche una valenza meno religiosa richiamando molti turisti che possono ammirare, nei caseifici, la maestria degli addetti capaci di modellare vere e proprie "sculture"</p> <p>La sua presenza nelle manifestazioni religiose del territorio comprova che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p>		

Descrizione		Ainuzzi	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	A forma di animaletti (cervi, daini, capre, ...)	
	Dimensioni (cm)	variabili	
Peso	Kg	0,100÷0,200	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Buccia
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco latte ÷ Giallo paglierino chiaro (dopo qualche giorno)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	leggermente Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta, abbastanza Morbida, Elastica
	Occhiatura	Assenti
	Forma Dimensione Distribuzione	n.d. n.d. n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		abbastanza Morbida, Elastica, non Adesiva, leggermente Fibrosa.
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Ainuzzi
Utilizzo	In tavola	Solitamente viene consumato tal quale durante i festeggiamenti per la festa del Corpus Domini
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Si può accompagnare con vino bianco giovane, abbastanza leggero e dal profumo delicato (es. dai vitigni <i>Grillo</i> , o <i>Grecanico</i>)
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Ainuzzi			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Particolarmente apprezzata è quella prodotta nel mese di giugno, in occasione della festività del <i>Corpus Domini</i>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1 munta (serale), con aggiunta di parte della munta mattutina			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			

Coagulazione	Preparazione	Il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato fino al mattino successivo Portato alla temperatura di coagulazione, vi si aggiunge una parte del latte appena munto (al mattino) e il caglio
	Temperatura	37 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Agnello
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la "rotula", aggiungendo contemporaneamente in caldaia acqua ad una temperatura di 65÷70 °C, in modo da ottenere un aspetto granuloso Lasciata riposare la cagliata per circa 10 minuti, si ottiene la precipitazione del coagulo sul fondo del recipiente e l'affioramento del siero
Maturazione	Dopo un periodo di ulteriore riposo, quando la temperatura in caldaia si è abbassata intorno ai 30°C, la cagliata viene estratta su di un tavolo spersore e coperta con un telo di lino o di cotone per circa un giorno. Durante questa fase la pasta perde il siero residuo e completa il processo di acidificazione	
Filatura	La pasta viene tagliata a striscioline che, in quantità sufficiente per qualche formina, vengono messe in una bacinella versandovi sopra, delicatamente, acqua bollente fino a ricoprirle interamente Con un bastoncino di legno si rimesta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta e facendola filare	
Formatura e Trattamenti forma	Isolata la pasta necessaria per una formina, questa viene lavorata con l'aiuto dell'acqua calda, fino ad ottenere la forma desiderata che viene immediatamente immersa in acqua fredda per 10÷15 minuti per rassodarne la consistenza Successivamente le forme vengono immerse in una salamoia satura mantenendole per il tempo adeguato al loro peso (mediamente ~20 minuti) Le forme vengono nuovamente immerse in acqua fredda per allontanare i residui della salamoia e poste ad asciugare in appositi locali ben arieggiati	
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto può essere consumato subito, o fino a 6÷7 giorni
	°C - UR%	Si conserva in cella a 2÷8 °C