

| Generalità | | Caci figurati | |
|---------------|--|--|--|
| Presentazione | <p>Caci figurati Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda, filata e semidura, di latte vaccino, proveniente da animali stanziati nel territorio dei monti Nebrodi (ME) o delle Madonie (PA). Viene prodotto tutto l'anno e ha una stagionatura di 30÷90 giorni. Le sue piccole forme riproducono gli animali della cultura agricolo-pastorale, ma anche animali dei boschi dei monti Nebrodi come cervi e daini. Le forme hanno dimensioni variabili, che possono raggiungere il peso di 0,5 Kg, presentano una crosta sottile, liscia, abbastanza dura, di colore giallo paglierino-giallo ambrato; la pasta è bianca o giallo paglierina, di consistenza abbastanza morbida e compatta; il sapore è delicato, dolce e saporito, acidulo alla stagionatura più breve; l'odore/aroma evidenzia riconoscimenti di lattico cotto (latte cotto, burro fuso) di intensità e persistenza medio-basse. Secondo una tradizione orale, la produzione dei Caci figurati sarebbe nata dalla necessità di abituare i bambini al consumo del formaggio proponendolo in forma di "giocattolo-edibile". Al giorno d'oggi, grazie alla maestria dei "maestri casari", questo prodotto è diventato un oggetto di regalo per occasioni particolari (compleanni, feste religiose, ...), o una vera e propria scultura, usata come soprammobile. Consumato come alimento, si utilizza "da tavola" in abbinamento a vini rossi locali, morbidi, di medio corpo e di bassa gradazione alcolica.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Sicilia | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Sicilia | |
| | Province-Zona | Provincia di Messina : territorio dei monti Nebrodi, in particolare nei comuni di Castel San Lucio e Mistretta Provincia di Palermo : territorio del comune di Contessa Entellina | |
| | Tipologie | n.a. | |
| Allevamento | Tipo | Allevamento semi-libero, Stalla | |
| | Alimentazione | Pascolo naturale e coltivato, con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile secondo la stagione foraggera | |
| Storia | <p>Secondo la tradizione orale, la produzione dei Caci figurati sarebbe nata dalla necessità di abituare i bambini al consumo del formaggio proponendolo in forma di "giocattolo-edibile". Al giorno d'oggi, grazie alla maestria dei "maestri casari", questo prodotto è diventato un oggetto di regalo per occasioni particolari (compleanni, feste religiose, ...), o una vera e propria scultura, usata come soprammobile</p> <p>Le piccole forme riproducono gli animali della cultura agricolo-pastorale come cavalli, bovini, ovini e animali da cortile, ma anche animali dei boschi siciliani dei monti Nebrodi (cervi e daini)</p> <p>Il Cacio figurato prende nomi diversi a seconda di ciò che rappresenta: "Inuzzi" (capre, dal greco <i>aix, aigos</i>), "Murriti" (a Castel di Lucio li chiamano con questo nome, derivato forse dal verbo <i>murritari</i> - far qualcosa per non restare ad ozio), "Cavadduzzi" (cavallucci), "Palummeddi" (palombelle), In occasione del Natale 2016, ha suscitato molta curiosità il presepe allestito a Castel di Lucio (ME) dall'Amministrazione comunale, insieme ai ragazzi dell'Azione Cattolica e dagli artisti casari locali. La singolarità di questa Natività è determinata dalla presenza di circa un centinaio di personaggi, tutti realizzati interamente con formaggio a pasta filata</p> <p>I Caci figurati vengono descritti dallo storico Antonino Uccello, nel suo libro "<i>Bovari, pecorari e curatuli</i>", che ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questi formaggi</p> <p>Nella zona dei Nebrodi è usanza antica la produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nel 1892 alla "<i>Mostra etnografica siciliana</i>" di Palermo</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tina di legno, bastone di legno "<i>rotula</i>" e/o brocca, recipiente di legno "<i>cisca</i>", coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno "<i>appizzatuma</i>", recipiente di legno, bastone di legno "<i>manuvedda</i>", mestolo per togliere il siero dalla tina "<i>buzinettu</i>", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato.</p> <p>Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali con muri spessi, freschi e ventilati</p> <p>Riferimenti storici: –Pitrè Giuseppe, "<i>Il Vespro</i>", capitolo XII pag. 192, 1886. –Rubino B., "<i>Figurine di caciocavallo</i>", in <i>Varietas</i>, anno V, n. 54, Milano, 1908. –Uccello Antonino, "<i>Bovari, Pecorari, Curatoli</i>". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p> | | |

| Descrizione | | Caci figurati |
|-----------------|-----------|---------------|
| Classificazione | Categoria | PAT |

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte, Sale |
| | Lattifera | Vacca |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo |
| | Temperatura Cagliata | Crudo |
| | Umidità pasta | Semiduro |
| | Tecnologia | Filato |
| | Stagionatura | Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | A forma di animaletti (cavalli, bovini, ovini, capre, animali da cortile, cervi, daini, ...) |
| | Dimensioni (cm) | variabili |
| Peso | Kg | ≤ 0,500 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita |
| | Aspetto | Liscia |
| | Colore | Giallo paglierino÷Giallo ambra (secondo stagionatura) |
| | Spessore | Sottile |
| | Consistenza | Dura |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco÷Giallo paglierino (secondo stagionatura) |
| | Struttura | Compatta, abbastanza Morbida |
| | Occhiatura | Assenti |
| | Forma Dimensione Distribuzione | n.d. n.d. n.d. |
| Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Medio-basse |
| | Riconoscimenti | Lattico cotto (latte cotto, burro fuso) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Armonico, abbastanza Dolce, Acidulo (a breve stagionatura) |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | abbastanza Morbida, leggermente Elastica, non Adesiva, leggermente Fibrosa |
| Grasso (% s.s.) | | n.d. Formaggio grasso |

| Utilizzo | | Caci figurati |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Solitamente viene consumato, "tal quale", in occasioni particolari |
| | In cucina | n.a. |
| Abbinamenti | Vino | Solitamente si abbina a vini rossi locali, morbidi, di medio corpo e di bassa gradazione alcolica |
| | Pane | Pane casereccio |

| Produzione | | Caci figurati | | | |
|-------------------------------------|---|---|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Pascolo semi-libero, Stalla | | | |
| | Munte | 2 munte successive | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |
| | Trattamenti Termici | Crudo | | | |
| | Aggiunte | n.d. | | | |
| Coagulazione | Preparazione | Il latte viene filtrato, portato alla temperatura di coagulazione e vi si aggiunge il caglio | | | |
| | Temperatura | 33÷36 °C | | | |
| | Tempo | 60÷80 minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Agnello o Capretto, in pasta | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | <p>Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la "rotula" fino a ricavare grumi delle dimensioni di <i>lenticchia</i></p> <p>La cagliata viene messa in agitazione e frammentata una seconda volta fino alle dimensioni di <i>chicco di riso</i> e lasciata sedimentare per circa 10 minuti</p> <p>Viene quindi trasferita su di un tavolo od in un canestro dove viene lasciata per 24 ore</p> | | | |
| Maturazione | Il coagulo viene estratto su di un tavolo dove rimane per circa 24 ore. Durante questa fase la pasta perde il siero residuo e completa il processo di acidificazione | | | | |
| Filatura | <p>La pasta viene tagliata a striscioline che, in quantità sufficiente per qualche formina, vengono messe in una bacinella versandovi sopra, delicatamente, acqua a temperatura di 80÷85 °C fino a ricoprirle interamente</p> <p>Con un bastoncino di legno si rimasta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta, facendola filare</p> | | | | |
| Formatura e Trattamenti forma | <p>Isolata la pasta necessaria per una formina, questa viene accuratamente lavorata con le mani, aiutandosi anche con piccoli strumenti e soprattutto con l'acqua calda, fino ad ottenere la forma desiderata che viene immediatamente immersa in acqua fredda per 10÷15 minuti per rassodarne la consistenza</p> <p>Successivamente le forme vengono salate per immersione in una salamoia satura, mantenendole per circa 24 ore</p> <p>Le forme vengono nuovamente immerse in acqua fredda per allontanare i residui della salamoia e poste ad asciugare in locali freschi e ben arieggiati</p> | | | | |
| Stagionatura | Tempo | 30÷90 giorni | | | |
| | °C - UR% | Si conserva in locali freschi e ben arieggiati | | | |