

Generalità		Caci figurati
Presentazione	<p><b>Caci figurati</b> Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda, filata e semidura, di latte vaccino, proveniente da animali stanzianti 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 <b>Messina</b> : territorio dei monti Nebrodi, in particolare nei comuni di Castel San Lucio e Mistretta Provincia di <b>Palermo</b> : 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: "<b>Inuzzi</b>" (capre, dal greco <i>aix, aigos</i>), "<b>Murriti</b>" (a Castel di Lucio li chiamano con questo nome, derivato forse dal verbo <i>murritari</i> - far qualcosa per non restare ad ozio), "<b>Cavadduzzi</b>" (cavallucci), "<b>Palummeddi</b>" (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><b>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:</b> 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>manuvetta</i>", mestolo per togliere il siero dalla tina "<i>buzinettu</i>", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato.</p> <p><b>Locali di stagionatura:</b> La stagionatura avviene in locali tradizionali con muri spessi, freschi e ventilati</p> <p><b>Riferimenti storici:</b> –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

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

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