

Generalità	Cofanetto					
Presentazione	<p>Cofanetto Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, filata, prodotto con latte di vacche di razza <i>Cinisara</i> (70÷80%) e di pecore di razza <i>Valle del Belice</i> (30÷20%), stanziate nella zona del Monte Cofano - da cui prende il nome -. Viene prodotto nei comuni di Custonaci, San Vito Lo Capo, Castellamare del Golfo e Calatafimi (nella Valle del Belice, in provincia di Trapani), nei mesi di febbraio-ottobre, con stagionatura di almeno 20 giorni e fino a 1 anno. Il Cofanetto (o Caciocavallo "Cofanaro") rientra nella tipologia dei formaggi a "pasta filata" la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. A testimonianza della sua lunga tradizione viene ancora prodotto con attrezzi esclusivamente di legno, fondamentali per garantire il ricco biofilm che ne definisce le caratteristiche organolettiche, ottenute con latte crudo e senza aggiunta di fermenti lattici naturali o selezionati. Ha forma parallelepipedica abbastanza irregolare, a base quadrata, con dimensioni variabili e peso di 2÷10 Kg. Potendo essere stagionato per un periodo di tempo così ampio, le sue caratteristiche organolettiche sono fortemente influenzate dalla durata della stagionatura. Nei primi mesi, la buccia/crosta è di colore giallo paglierino chiaro, liscia, sottile ed elastica; la pasta è compatta, di colore bianco con sfumature giallo pallido, abbastanza morbida ed elastica; il sapore è dolce, con leggere sfumature acidule-piccanti, di intensità media; l'odore/aroma è di lattico cotto (latte cotto, burro fuso). All'aumentare della stagionatura la crosta assume un colore giallo ambrato-bruno, si ispessisce fino a circa 3 mm e diventa dura e rigida; la pasta diventa di colore giallo paglierino intenso, dura, molto tenace, con distacchi a sfoglia; il sapore diventa più intenso, salato, scompare l'acidulo e si intensifica il piccante; l'odore/aroma, di intensità e persistenza medio-elevate, diventa fragrante, con riconoscimenti vegetali (erba, fieno, legno), animali (brodo di carne) e ancora lattico cotto (latte cotto, burro fuso). Viene consumato "da tavola", tal quale, fino a una stagionatura di 3-4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile. In cucina, il prodotto più fresco viene spesso cucinato sulla griglia, mentre quello più stagionato viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali. Pur essendo diffuso come antipasto, come condimento (grattugiato su pasta e verdure) e come base per piatti elaborati e squisiti, non bisogna dimenticare che il formaggio è un alimento completo e da solo costituisce un ottimo secondo piatto. Consumato "da tavola" si abbina tradizionalmente a vini rossi della Regione, morbidi, di buon corpo e caldi.</p>					
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia					
Produzione	Nazione	Italia				
	Regione	Sicilia				
	Province-Zona	Provincia di Trapani : territorio dei comuni di Custonaci, S. Vito, Castellammare, Calatafimi				
	Tipologie	Conosciuto anche come " Caciocavallo Cofanaro " <table border="1" data-bbox="587 1178 1477 1223"> <thead> <tr> <th data-bbox="587 1178 1034 1223">Fresco</th> <th data-bbox="1034 1178 1477 1223">Semistagionato - Stagionato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" data-bbox="587 1223 1477 1223"></td> </tr> </tbody> </table>		Fresco	Semistagionato - Stagionato	
Fresco	Semistagionato - Stagionato					
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo del tipo semi-brado e brado, che si sviluppa prevalentemente in zone marginali di collina e di montagna, scandito dal naturale susseguirsi del tempo e delle stagioni, la cui base aziendale è limitata al solo ricovero entro recinti realizzati con reti metalliche e legname Bovine di razza <i>Cinisara</i> , e pecore di razza <i>Valle del Belice</i> , allevate nel territorio				
	Alimentazione	Prevalentemente nei pascoli permanenti, ma anche nel sottobosco, nelle ristoppie e nelle limitate superfici di foraggiere avvicendate, con eventuale integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile secondo la stagione foraggera				
Storia	<p>Il Cofanetto è un formaggio che ha profonde radici nel territorio di produzione. Il nome deriva dal Monte Cofano sito nel territorio di Custonaci (TP) e, secondo Samuel Butler, risale ai primi del '500 (Butler, <i>poligrafo inglese</i> (Bingham, 1835 - Londra 1902). <i>Lasciò la carriera ecclesiastica contro la volontà paterna e fece l'allevatore di pecore in Nuova Zelanda. Scrisse molte opere fra cui un libro di viaggi - anche in Italia</i>)</p> <p>La produzione del caciocavallo è diffusa in tutto il territorio regionale siciliano ed i prodotti economicamente più rilevanti sono il <i>Ragusano DOP</i> ed il <i>Caciocavallo Palermitano PAT</i>, entrambi ottenuti seguendo un protocollo di lavorazione tradizionale molto simile che non prevede aggiunta diretta di fermenti lattici perché le attrezzature impiegate per la trasformazione del latte crudo vaccino sono in legno</p> <p>La produzione di caciocavallo è storicamente legata a lattifere di razze stanziate in Sicilia, capaci di sfruttare con buoni risultati produttivi i pascoli naturali in zone collinari ed impervie dell'isola</p> <p>Attrezzature storiche e Locali di stagionatura: <i>"Tina"</i> mastello di legno, <i>"rotula"</i> bastone di legno, <i>"cisca"</i> recipiente di legno per la pressatura del coagulo, <i>"cannara"</i> graticcio di canne, <i>"vaciliatuma"</i> bastone di legno per la filatura, <i>"appizzatuma"</i> bastone di legno per asciugare la tuma, <i>"piddiaturi"</i> contenitore per la filatura, <i>"tavuleri"</i> tavola con impronte delle forme, caldaia di rame stagnato o di acciaio, fuoco diretto di legna o gas. La stagionatura avviene in cantine fresche e ventilate</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		Cofanetto	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (Vacca 70÷80 % - Pecora 30÷20 %)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata	
	Dimensioni (cm)	Lati e Lunghezza variabili	
Peso	Kg	2÷10	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Buccia o Crosta	
	Aspetto	Pulita, Liscia, con "spigoli" marcati	
	Colore	Giallo paglierino chiaro	Giallo ambrato-Bruno
	Spessore	Sottile	Medio (fino a circa 3 mm)
	Consistenza	Abbastanza tenera, Elastica	Dura e Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco con sfumature giallo pallido	Giallo paglierino intenso
	Struttura	Compatta, abbastanza morbida, Elastica	Dura, molto Tenace
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.	Distacchi fra le sfoglie di pasta filata
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)	Vegetale (erba, fieno, legno), Animale (brodo di carne), Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, con sfumature Acidule	Salato, scompare l'Acidulo
Sensazioni Trigeminale		leggero Piccante	si intensifica il Piccante
Struttura (in bocca)		abbastanza morbida, leggermente elastica, non adesiva, leggermente fibrosa, media solubilità	Dura, granulosa, asciutta, grattugiabile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso	

Utilizzo		Cofanetto	
Utilizzo	In tavola	Viene consumato "tal quale" fino a una stagionatura di 3-4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile	
	In cucina	Il prodotto più fresco viene spesso cucinato sulla griglia	L'utilizzo in cucina è prevalentemente riservato al prodotto più stagionato che viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali fra le quali si possono ricordare: sarde a beccafico, polpette con le mandorle, timballo di maccheroni rossi, pizza rustica, torta di melanzane, arancine di riso, frittata con la cicoria, sformato di peperoni e cipolle, ...
Abbinamenti	Vino	Solitamente si abbina a vini rossi della regione, morbidi, di buon corpo e caldi	
	Pane	Pane casereccio	

Produzione		Cofanetto			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	70÷80	30÷20	-	-
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo semi-brado e brado			
	Munte	1 o 2 munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	La lavorazione tradizionale di questo tipo di formaggio non prevede l'innesto di miscele di microrganismi ed è resa possibile dai batteri lattici presenti in associazione nei biofilm microbici della <i>tina</i> . Questo recipiente in legno e le altre attrezzature impiegate per la lavorazione sono dal punto di vista microbiologico dei veri e propri "sistemi viventi"			
Coagulazione	Preparazione	Il latte filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella <i>tina di legno</i> in cui si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36 °C			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta (80 g/hl di latte)			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità) in piccoli frammenti grandi quanto dei <i>chicchi di riso</i> , poi si lascia sedimentare per consentire la formazione del coagulo sul fondo della <i>tina</i>			
Maturazione	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e messo in un altro recipiente di legno (la <i>cisca</i>) dove viene fatto spurgare e, successivamente, viene lasciato per circa 4 ore ricoperto con scotta calda Viene quindi posto su un graticcio di canne (la <i>cannara</i> , caratteristico piano fatto di canne) per poterlo pressare energicamente fino a fargli assumere una forma appiattita (la <i>tuma</i>), che viene appesa ad asciugare a cavallo di un bastone di legno, generalmente di castagno (l' <i>appizzatuma</i> . Anche da qui il nome di " cacio - a - cavallo ")				
Filatura	Il giorno seguente il formaggio viene tagliato in piccole fette, lungo il senso della stiratura, e posto in un recipiente idoneo per la filatura (il <i>piddiaturi</i>) in cui viene versata scotta calda (il siero non rappreso che rimane nella caldaia quando si fa il formaggio o la ricotta) In questo contenitore la pasta, prima viene fatta filare con l'ausilio di un bastone chiamato <i>vaciliatuma</i> , poi viene modellata con le mani (l' <i>accuppatina</i>), facendogli assumere una forma ovoidale (il <i>primintiu</i>)				
Formatura Salatura	Il caciocavallo, a questo punto, è ormai pronto e viene sistemato nel <i>tavuleri</i> (caratteristico contenitore rettangolare in legno con più vani) dove, opportunamente pressato, assumerà la tipica forma a parallelepipedo				

	La salatura avviene per immersione in salamoia satura per un periodo di tempo variabile secondo il peso (12 ore/Kg) Le forme vengono successivamente avviate alla stagionatura	
Stagionatura	Tempo	≥ 20 giorni fino a 1 anno
	°C - UR%	In cantine fresche e ventilate

μτ


