

Generalità		Vastedda palermitana	
Presentazione	<p>Vastedda palermitana Formaggio grasso, freschissimo, a pasta semidura e filata, di latte vaccino intero e crudo proveniente da vacche di razze varie stanziate nel territorio della provincia di Palermo e in alcuni comuni limitrofi della provincia di Trapani (si differenzia dalla <i>Vastedda della Valle del Belice DOP</i> che invece è prodotta da latte intero ovino). Viene prodotto tutto l'anno utilizzando utensili e procedimento tradizionali. Le sue origini nascono da una lavorazione molto simile a quella del Caciocavallo palermitano con una differenza che si evidenzia nel momento della preparazione delle forme quando, con mani esperte, il casaro conferisce ad una parte della pasta filata una forma ovoidale ben sigillata che, successivamente, viene pressata in un piatto fondo assumendo così la forma di una "pagnotta", la <i>Vastedda</i>, come localmente vengono chiamate le tipiche pagnotte di pane. Ha una forma cilindrica, molto ribassata, di dimensioni variabili, a facce abbastanza piane, scalzo obliquo e rotondo, con peso di circa 1,0 Kg. Il formaggio si consuma freschissimo, generalmente al termine della produzione; non ha crosta e la superficie esterna è morbida, elastica, di colore bianco o avorio; la pasta è altrettanto morbida, elastica e di colore bianco-avorio, umida e senza occhiature; il sapore è dolce e delicato, leggermente acidulo, poco salato; l'odore/aroma, di intensità e persistenza basse, è prevalentemente di lattico fresco. È un formaggio "da tavola", utilizzato come aperitivo condito con olio EVO e pepe macinato, o abbinato a fresche insalate a foglia, o in ricette "gourmet" di recente creazione. L'abbinamento più frequente è con vini bianchi, giovani, di medio corpo, morbidi e moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di Palermo : intero territorio della provincia Provincia di Trapani : territorio di alcuni limitrofi alla provincia di Palermo	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo di tipo brado, o semilibero Vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascoli naturali ricchi di essenze spontanee, ma anche pascoli coltivati, con eventuale integrazione in stalla di foraggi e di concentrati in quantità variabile con la stagione foraggera	
Storia	<p>Nasce da una lavorazione molto simile a quella del Caciocavallo palermitano con la differenza che si evidenzia nel momento della preparazione delle forme quando, con mani esperte, il casaro conferisce ad una parte della pasta filata una forma ovoidale ben sigillata che, successivamente, viene pressata in una fondina assumendo così la forma di una "pagnotta", la <i>Vastedda</i> come localmente vengono chiamate le tipiche pagnotte di pane.</p> <p>Le prime testimonianze scritte risalgono al 1412 e si ritrovano in un documento per il calmieramento dei prezzi al mercato</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati: Il mastello di legno in cui si raccoglie il latte (<i>tina</i>), il bastone di legno con cui si rompe la cagliata (<i>rotula</i>), il recipiente di legno in cui si pressa la pasta (<i>cisca</i>), il bastone di legno su cui viene messa "a cavallo" la tuma (<i>appizzatuma</i>), il graticcio di canne su cui si mette a riposare la pasta (<i>cannara</i>), il mastello di legno dove viene fatta la filatura (<i>piddiaturi</i>), il bastone di legno per filare (<i>vaciliatuma</i>), tavolo di legno su cui asciugare le forme (<i>tavoliere</i>) e infine i piatti fondi di ceramica che danno al formaggio la forma tipica. Ovviamente non manca la caldaia di rame stagnato o di acciaio, scaldata con fuoco diretto a legna, o più spesso a gas</p> <p>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio può essere conservato per qualche giorno in ambienti freschi e ventilati</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2, "<i>Calmiere imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati</i>", 21 marzo 1412 – Uccello Antonino, "<i>Bovari, Pecorari e Curatuli</i>", Cultura Casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980 – ARAS, "<i>I formaggi tipici di Sicilia</i>", Palermo, 1986 – Istituto nazionale sociologia rurale, "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990 – C.N.R., "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992 <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata, viene ottenuto rispettando le tecniche tradizionali ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni in maniera omogenea 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>" (Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, su politicheagricole.it.)</p>		

Descrizione		Vastedda palermitana
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	Cilindrico molto ribassato (una specie di "focaccia" bassa)
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Liscia (superficie)
	Colore	Bianco-avorio
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio
	Struttura	Morbida, Elastica, Umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, leggermente Acidulo, poco Salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, leggermente Elastica, Umida, Globosa, poco Solubile, non Adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Vastedda palermitana
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola", utilizzato come aperitivo condito con olio EVO e pepe macinato, o abbinato a fresche insalate a foglia
	In cucina	In cucina figura come ingrediente di ricette "gourmet" di recente creazione
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento più frequente è con vini bianchi, giovani, di medio corpo, morbidi e moderatamente caldi
	Pane	La pagnotta tipica siciliana di grosse dimensioni, la "vastedda", con un peso di

		500-1500 g, di forma rotonda e piena, diffusa sia a Palermo che nella Sicilia sud orientale (province di Catania e Provincia di Siracusa)
--	--	---

Produzione		Vastedda palermitana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo brado, o semi-libero			
	Munte	1 o 2 /giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Prodotta con latte di vacca intero e crudo, con microflora naturale			
Coagulazione	Preparazione	Il latte, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione in caldaia, viene immesso nella <i>tina</i> di legno e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	30÷80 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta			
Trattamento e maturazione del coagulo	Rottura	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) fino alle dimensioni di una <i>lenticchia</i> , in 3-4 minuti Dopo un riposo di alcuni minuti, il coagulo si deposita sul fondo della caldaia facendo affiorare così il siero del latte (che verrà utilizzato per produrre la Ricotta)			
	Scottatura	Manualmente si estrae il coagulo dalla <i>tina</i> e lo si pone in un recipiente di legno (<i>cisca</i>) in cui viene pressato e lavorato per poter liberarsi del siero in eccesso Terminato lo sgrondo, il coagulo viene "scottato" immergendolo in siero a 80÷85 °C in cui rimane per circa 4 ore terminate le quali, estratto con le mani dalla <i>cisca</i> , viene trasferito su un graticcio di canne (<i>cannara</i>)			
	Maturazione	Il coagulo, dopo una ultima pressatura manuale, viene appiattito e sospeso "a cavallo" di un bastone di legno (<i>appizzatuma</i>), generalmente appoggiato sul bordo della <i>cisca</i> , fino al giorno successivo, per raggiungere l'acidità idonea per la successiva filatura			
Filatura	Raggiunto il giusto grado di acidità, la pasta (<i>tuma</i>) viene tagliata a fette abbastanza sottili che vengono messe in un mastello di legno (<i>piddiaturi</i>) dove, aggiungendo scotta a 80÷85 °C (residuo della lavorazione della Ricotta) o acqua calda bollente, se ne effettua manualmente la filatura comprimendola e stirandola ripetutamente, aiutandosi con un bastone di legno (<i>vacillatuma</i>), fino ad ottenere una massa omogenea e correttamente filata Completata la filatura e una volta strizzata in modo da espellere il siero, la pasta filata viene mantenuta nel <i>piddiaturi</i> , immersa nel liquido caldo, per essere formata				
Formatura Salatura	Dalla massa di pasta filata vengono prelevati pezzi che vengono via via lavorati con le mani fino a formare tante forme ovoidali, ben sigillate e mozzate dalle mani esperte del casaro per impedire l'ingresso all'aria (l' <i>accupatina</i> , una tecnica che si tramanda da secoli), che vengono pressate negli appositi piatti fondi dove prendono la tradizionale forma e vengono lasciate asciugare sul tavoliere di legno Il giorno successivo le forme vengono salate per immersione in una salamoia satura per 2÷4 ore Poste ad asciugare su telai di legno, a temperatura ambiente, per circa 48 ore le forme sono pronte per la commercializzazione				
Maturazione	Nessuna maturazione/stagionatura				