

| Generalità    |  | Ericino  |                                    |
|---------------|--|--|------------------------------------|
| Presentazione | <p><b>Ericino</b><br/>Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e dura, da latte misto, intero e crudo, di pecore di razza <i>Valle del Belice</i> (80%) e vacche di razza <i>Cinisara</i> (20%), allevate allo stato brado. Viene prodotto nei mesi da febbraio a ottobre, con latte di animali stanziati nel territorio della provincia di Trapani, dopo una stagionatura di almeno 20 giorni (tipo <b>fresco</b>) e di almeno 4 mesi (tipo <b>semistagionato-stagionato</b>). Ha forma cilindrica con facce piane di diametro 15÷30 cm, scalzo convesso di 10÷18 cm e peso di 1,0÷7,0 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta è liscia, abbastanza sottile, più o meno dura, di colore da giallo paglierino al marrone chiaro, untuosa per la cappatura con miscela di olio d'oliva e peperoncino in polvere; la pasta è dura, di colore giallo paglierino chiaro che si scurisce con il protrarsi della stagionatura, elastica nel tipo "fresco", abbastanza compatta, con occhiatura irregolare, fine o media, distribuita in modo irregolare; il sapore è dolce e armonico nel formaggio fresco, ma diventa più salato e piccante in quello stagionato; l'odore/aroma è fragrante e caratteristico, di lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (pecora). Viene consumato come prodotto "da tavola", spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Predilige vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>  |  |                                    |
|               | Riconoscimenti   | PAT Regione Sicilia  |                                    |
| Produzione    | Nazione  | Italia   |                                    |
|               | Regione  | Sicilia  |                                    |
|               | Province-Zona  | Provincia di <b>Trapani</b> : intero territorio della provincia e, in particolare, nei comuni di Erice, Val d'Erice, Custonaci, San Vito Lo Capo, Castellammare del Golfo, Calatafimi e nelle aree limitrofe |                                    |
|               | Tipologie  | <b>Fresco</b>  | <b>Semistagionato - Stagionato</b> |
| Allevamento   | Tipo   | Allevamento brado, o semi-libero<br>Pecore di razza <i>Valle del Belice</i> e vacche di razza <i>Cinisara</i>  |                                    |
|               | Alimentazione  | Pascolo brado, naturale o coltivato, con eventuale integrazione di foraggi e concentrati in stalla   |                                    |
| Storia        | <p>Si dice che le <i>jeròdulai</i> (sacerdotesse che praticavano la cosiddetta arte della "prostituzione sacra" - così fu chiamata in epoche successive - congiungendosi con i pellegrini che quotidianamente si recavano sul monte Erice per rendere onore alla <i>Venere Ericina</i>, divinità femminile della fecondità) lo immolassero come sacrificio alla dea. Tra i pellegrini c'erano spesso anche i marinai che, prima di essere "ricevuti" dalle sacerdotesse, mangiavano questo formaggio perché ritenevano che aumentasse il loro ardore virile</p> <p>La nascita dell'Ericino viene datata nel periodo medievale, quando gli armenti ericini erano costituiti prevalentemente da ovini e da pochi bovini favorendo così la produzione di un formaggio "a latte misto" che ha trovato riscontro solo nei comuni menzionati e che non si trova nella cultura casearia degli altri comuni trapanesi</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b><br/><i>Tina</i> di legno, bastone di legno (<i>rotula</i>), graticcio di canne (<i>cannara</i>), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato</p> <p><b>Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:</b><br/>I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antonino Uccello, "<i>Bovari, Pecorari, Curatuli</i>", in "Cultura casearia in Sicilia, Amici della Casa-museo di Palazzolo Acreide", 1980, Stass, Palermo, 1980.</li> <li>- AA.VV., "<i>L'Italia dei formaggi</i>", 2002, Touring Editore, Milano</li> <li>- INSOR-Istituto nazionale sociologia rurale, "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", 1990, Franco Angeli</li> <li>- CNR, "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992.</li> </ul> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>" (<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>, su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>.)</p> |  |                                    |

| Descrizione     |               | Ericino     |
|-----------------|---------------|-------------|
| Classificazione | Categoria     | PAT         |
|                 | Prodotto      | Formaggio   |
|                 | Materia prima | Latte, Sale |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <b>Lattifera</b>   | Pecora e Vacca  |   |
|   | <b>Trattamento latte</b>                                     | Intero, Crudo   |   |
|   | <b>Temperatura Cagliata</b>                                  | Crudo   |   |
|   | <b>Umidità pasta</b>   | Duro  |   |
|   | <b>Tecnologia</b>  | n.a.  |   |
|   | <b>Stagionatura</b>  | Fresco  | Semistagionato, Stagionato                                      |
|   | <b>Conten. Grasso</b>  | Grasso  |   |
| <b>Geometria forma</b>                            | <b>Aspetto</b>   | Cilindrico  |   |
|   | <b>Facce<br/>Diametro (cm)</b>                               | Piane<br>15÷30  |   |
|   | <b>Scalzo<br/>Dimensioni (cm)</b>                            | Convesso<br>10÷18   |   |
| <b>Peso</b>                                       | <b>Kg</b>  | 1,0÷7,0   |   |
| <b>Aspetto esterno (Crosta)</b>                   | <b>Tipo</b>  | Pulita  | Trattata (con miscela di olio d'oliva e peperoncino in polvere) |
|   | <b>Aspetto</b>   | Liscia, Asciutta  | Liscia, Untuosa   |
|   | <b>Colore</b>  | Giallo paglierino   | Marrone chiaro  |
|   | <b>Spessore</b>  | abbastanza Sottile  |   |
|   | <b>Consistenza</b>   | Tenera, abbastanza Elastica   | Dura, Rigida  |
| <b>Aspetto interno (Pasta)</b>                    | <b>Colore</b>  | Giallo paglierino chiaro  | Giallo paglierino intenso                                       |
|   | <b>Struttura</b>   | Abbastanza tenera, Compatta, Elastica, Grassa                         | Dura, Compatta, Grassa  |
|   | <b>Occhiatura<br/>Forma<br/>Dimensione<br/>Distribuzione</b> | Irregolare<br>Irregolare<br>Fine÷Media<br>Irregolare                  |   |
| <b>Odore / Aroma</b>                              | <b>Intensità e Persistenza</b>                               | Medio-basse ÷ Medie   | Medio-elevate   |
|   | <b>Riconoscimenti</b>  | Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno)                                 | Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Animale (Pecora)         |
| <b>Sapore</b>                                     | <b>Dolce, Salato<br/>Acido, Amaro</b>                        | Dolce e Armonico  | abbastanza Salato   |
| <b>Sensazioni Trigeminali</b>                     |  | n.a.  | abbastanza Piccante   |
| <b>Struttura (in bocca)</b>                       |  | poco Dura, abbast. Elastica, Compatta, Globosa, poco Solubile, Grassa | Dura, Compatta, Grassa, abbast. Solubile                        |
| <b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b> | <b>Grasso (% s.s.)</b>                                       | Formaggio Grasso  |   |
|   | <b>Acqua (%)</b>   | n.d.  |   |

| Utilizzo    |                        | Ericino  |
|-------------|------------------------|--|
| Utilizzo    | In tavola<br>In cucina | Ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente |
| Abbinamenti | Vino                   | Predilige vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione   |

| Produzione                          |  | Ericino  |                  |       |        |
|-------------------------------------|--|--|------------------|-------|--------|
| Periodo produzione                  |  | Febbraio ÷ Ottobre   |                  |       |        |
| Materia prima:<br>• Latte<br>• Sale | Lattifere                                    | Vacca  | Pecora           | Capra | Bufala |
|                                     | % q.tà                                       | 20   | 80               | -     | -      |
|                                     | Provenienza                                  | Allevamento brado, o semi-libero   |                  |       |        |
|                                     | Munte  | 1 o più  |                  |       |        |
|                                     | Trattamenti Fisici                           | Intero   |                  |       |        |
|                                     | Trattamenti Termici                          | Crudo  |                  |       |        |
|                                     | Aggiunte                                     | n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte  |                  |       |        |
| Coagulazione                        | Tipologia                                    | Presamica  |                  |       |        |
|                                     | Preparazione                                 | Il latte proveniente da una o più mungiture, scaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e versato in una tina di legno, viene coagulato aggiungendo il caglio  |                  |       |        |
|                                     | Temperatura                                  | 36 °C  |                  |       |        |
|                                     | Tempo  | 30-40 minuti   |                  |       |        |
|                                     | Tipo di caglio                               | Agnello, in pasta (80 g/hl di latte)   |                  |       |        |
| Rottura cagliata                    | Dimensione                                   | <p>Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno (<i>rotula</i>), aggiungendo contemporaneamente nella tina acqua calda alla temperatura di circa 50 °C per aumentare la temperatura della massa caseosa, finché i granuli di cagliata raggiungono la dimensione di una <i>lenticchia</i></p> <p>La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina</p>  |                  |       |        |
| Cottura                             | Temperatura<br>Tempo, Azioni                 | n.a.   |                  |       |        |
| Formatura e Trattamenti forma       | Estrazione, Formatura, "Scottatura" Salatura | <p>Si raccoglie manualmente il coagulo e lo si distribuisce in fiscelle di giunco, o di plastica</p> <p>Le fiscelle vengono immerse nella scotta calda per circa 4 ore, pressandole manualmente per favorire lo spurgo del siero, poi si lasciano raffreddare e asciugare all'aria</p> <p>Il giorno successivo, liberate dalle fiscelle, le forme vengono salate immergendole in una salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura (12 ore/Kg)</p> <p>Al termine della salatura, le forme vengono avviate alla stagionatura</p> |                  |       |        |
| Stagionatura                        | Tempo  | ≥ 20 giorni  | ≥ 4 mesi e oltre |       |        |
|                                     | Locali, Umidità<br>Temperatura               | In cantine fresche e ventilate, con le forme appoggiate su ripiani di legno  |                  |       |        |
|                                     | Cura forme                                   | Nel corso della stagionatura, da 3 a 12 mesi le forme vengono periodicamente rivoltate e trattate superficialmente con una miscela di olio d'oliva e peperoncino macinato  |                  |       |        |