

Generalità	Maiorchino di Novara di Sicilia	
Presentazione	<p>Maiorchino di Novara di Sicilia Formaggio grasso, con stagionatura medio-lunga, ottenuto per coagulazione presamica, a pasta cotta, semidura o dura, di latte misto ovi-caprino - in cui la percentuale di latte caprino non deve essere inferiore al 35% sul totale - intero e crudo. Il latte è prodotto da pecore e capre di razze varie, stanziate nei territori alle pendici del versante nord dei Monti Peloritani in provincia di Messina, allevate in greggi a conduzione familiare e conferito a piccoli produttori che lo lavorano con le regole dettate dalla tradizione. È prodotto nel periodo da febbraio a giugno con una stagionatura di almeno 30 giorni (ideale di circa 8 mesi), che può anche arrivare fino a 24 mesi, effettuata in locali freschi e asciutti, attigui a quelli di produzione, con le forme disposte su scaffalature di legno. Durante la stagionatura la superficie del formaggio viene unta con olio di oliva. Ha forma cilindrica con facce piane o leggermente concave di diametro 35 cm, scalzo leggermente convesso di 10 cm e peso di 10-12 Kg; la crosta è di colore da giallo ambrato al marrone all'avanzare della stagionatura, abbastanza sottile, dura, rigida e untuosa; la pasta è di colore giallo paglierino caratteristico, abbastanza compatta, dura, con occhiatura fine, abbastanza regolare e diffusa; il sapore è di intensità media-medio-elevata, salato; diventa piccante con la stagionatura; l'odore/aroma, abbastanza intenso e persistente, evidenzia note di lattico cotto, erbaceo e animale (pecora, capra). Per tutelarne l'unicità è stato istituito un <i>Presidio Slow Food</i> per convincere i casari locali a rilanciare la produzione di un formaggio che ha un grande potenziale. È un 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 locali, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra quelli del territorio (es. <i>Mamertino Nero D'Avola DOC</i>, <i>Mamertino Rosso DOC</i> - nelle isole Eolie -, <i>Faro DOC</i> - da vitigni nerello mascalese e nerello cappuccio -, ...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Messina : territorio del comune di Novara di Sicilia
	Tipologie	"Maiurcheu", in dialetto
Allevamento	Tipo	Allevamento brado o semi-libero Pecore e capre di razze varie, stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo naturale o coltivato, con integrazione di foraggi e concentrati in stalla, in quantità variabile secondo la stagione foraggera
Storia	<p>Da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana si ritiene che questo formaggio fosse già presente nel primo trentennio del 1600, quando cominciò ad essere utilizzabile la strada del paese su cui si svolse la prima manifestazione della "Maiorchina". Questo antichissimo gioco, in passato, era molto diffuso in provincia di Messina soprattutto nelle zone dei Nebrodi e dei Peloritani. Oggi esso sopravvive unicamente a Novara di Sicilia, un paese dove il tempo sembra essersi fermato ed i cui abitanti, molto legati alle tradizioni, lo praticano abitualmente nel periodo di Carnevale</p> <p>La curiosa gara consiste nel far rotolare una forma di pecorino stagionato, del peso di circa 10 chilogrammi, lungo un percorso, ormai consueto da secoli, che si snoda per oltre due chilometri lungo le antiche e caratteristiche strade del centro storico del paese: si parte dalla "cantuea da chiazza" (inizio di via Duomo) e si arriva fino al traguardo stabilito, "a sarva". La forma stagionata di cacio, di un caratteristico colore giallo, viene attorcigliata con un robusto laccio (<i>a lazzada</i>, lunga un po' più di 1 metro) che serve per determinarne la direzione voluta e per imprimerle maggiore velocità, cercando di interpretare le caratteristiche della strada, visto che la squadra (composta da tre giocatori) che vince è quella che taglia per prima il traguardo impiegando il minor numero di lanci. Oggi le squadre impiegate nel torneo sono circa 15, provenienti anche da paesi limitrofi tanto che, per determinare le formazioni finaliste, si rende necessario effettuare prove eliminatorie che durano quasi tre settimane. Da un certo numero di edizioni, alla gara hanno partecipato anche formazioni femminili che non hanno assolutamente sfigurato al cospetto dei loro più esperti colleghi. Il giorno della "finalissima" coincide per tradizione con il "Martedì grasso" e si tramuta a tutti gli effetti in una grande festa per l'intero paese e per i numerosi spettatori che arrivano da Messina e da diversi centri della provincia. Per l'occasione nella piazza principale viene allestito un vero e proprio ovile dove i pastori, che indossano i caratteristici indumenti di un tempo, preparano con i metodi tradizionali, al cospetto del pubblico, la ricotta ed il formaggio (<i>a tumma</i>) che vengono poi distribuiti ai presenti. La festa si completa con la degustazione dei tipici maccheroni casalinghi conditi con sugo di salsiccia e ricoperti da una vera e propria cascata di Maiorchino grattugiato, con il contorno di altri prodotti tipici locali accompagnati dal buon vino genuino della zona e, ovviamente, a tutto questo fa seguito il conclusivo ballo in piazza. Uno spaccato di folclore e di popolarità semplicità che si associano per la valorizzazione dell'antico patrimonio pastorale e della genuina civiltà contadina di cui la popolazione di questo centro collinare è depositaria</p> <p>Per tutelare l'unicità del Maiorchino è stato istituito un <i>Presidio Slow Food</i> per convincere i casari locali a rilanciare la produzione di un formaggio che ha un grande potenziale</p> <p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Recipiente di rame stagnato "codara", bastone di legno "brocca", fascera di legno "garbua", tavoliere di legno "mastrello", scaffalature in legno, fuoco diretto legna-gas</p> <p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il Maiorchino viene ancora prodotto con metodi tradizionali nei locali situati presso le varie aziende. I locali destinati alla caseificazione sono dotati di un focolare per poter portare alla giusta temperatura il latte e di varie scaffalature</p>	

dove vengono riposti i vari attrezzi necessari per la lavorazione. In locali attigui, freschi e asciutti, viene invece depositato il formaggio per la conservazione e la stagionatura, su scaffalature di legno.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La produzione dei Maiorchini di Novara di Sicilia risalirebbe al 1600 circa, infatti a tale periodo risale la prima manifestazione della "Maiorchina", gioco popolare, ancora oggi praticato nel periodo di Carnevale

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

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia" ("Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali", su politicheagricole.it)

Descrizione		Maiorchino di Novara di Sicilia
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (pecora-capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotto
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato÷Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Diametro (cm)	Piane o leggermente concave 35
	Scalzo Dimensioni (cm)	leggermente Convesso 10
Peso	Kg	10÷12
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Giallo ambrato ÷ Marrone (all'avanzare della stagionatura)
	Spessore	abbastanza Sottile
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Dura, Rigida
	Colore	Giallo paglierino, con evidente unghia più scura
	Struttura	Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Diffusa Regolare Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (erba), Animale (pecora)

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato
Sensazioni Trigeminali	Piccante (Medio ÷ Medio-elevato), secondo stagionatura	
Struttura (in bocca)	Semidura o Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbastanza Solubile	
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	n.d.

Utilizzo		Maiorchino di Novara di Sicilia
Utilizzo	In tavola In cucina	È un 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	Il formaggio si abbina prevalentemente a vini rossi morbidi, di buon corpo e caldi, scegliendo fra quelli del territorio (es. <i>Mamertino Nero D'Avola DOC</i> , <i>Mamertino Rosso DOC</i> - nelle isole Eolie -, <i>Faro DOC</i> - da vitigni nerello mascalese e nerello cappuccio -, ...)

Produzione		Maiorchino di Novara di Sicilia			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Giugno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	< 65	≥ 35	-
	Provenienza	Allevamento brado o semi-libero			
	Munte	1 munta "calda"			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il Maiorchino viene ancora prodotto con antiche tecniche tradizionali Si utilizza latte intero e crudo di pecora con aggiunta di latte di capra, che viene filtrato e versato in caldaia di rame stagnato (<i>codara</i>), riscaldato alla temperatura di coagulazione, in cui si immette il caglio per la caseificazione			
	Temperatura	39 °C			
	Tempo Azioni	60 minuti			
	Tipo di caglio	Capretto e/o Agnello, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con uno spino finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i> (in circa 10 minuti)			
Cottura	Temperatura Tempo Azioni	60 °C (" <i>cottura</i> ") Con sosta della cagliata sotto siero per alcuni minuti, fino a deposizione del coagulo			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura	I bravi casari riescono a raccogliere a mano la cagliata in un'unica massa sferica, che viene posta in una grossa fascera appoggiata su un piano di legno inclinato " <i>mastrello</i> ". La particolarità della lavorazione sta nel fatto che la pasta viene bucherellata con una sottile			

		<p>asta di ferro o di legno, il "<i>minacino</i>", per favorire lo spurgo del siero e, successivamente, viene distribuita nelle fascere di legno "<i>garbua</i>" dove viene pressata manualmente</p> <p>Il giorno successivo le forme vengono tolte dalle fascere e disposte su ripiani di legno di noce per asciugarsi</p> <p>Dopo un altro giorno, le forme vengono salate "a secco" con sale marino <i>grosso</i></p> <p>La salatura viene ripetuta ogni 24 ore per 20-30 giorni, rivoltando le forme ogni volta</p> <p>Eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura</p>
Maturazione, Stagionatura	Tempo	<p>≥ 1 mese ÷ fino a 24 mesi</p> <p>Un ottimo Maiorchino si ottiene solo dopo circa 8 mesi di stagionatura</p>
	Locali, Umidità Temperatura	<p>La stagionatura avviene in cantine, o in locali freschi ed umidi, dotati di scaffali in legno</p>
	Cura forme	<p>Durante i primi 2 mesi di stagionatura il formaggio viene ripetutamente pulito, strofinato e rivoltato; dal 3° mese in poi viene trattato con olio d'oliva</p>

μπ