

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Belicino

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Calatafimi, Castelvetrano, Poggioreale, Salaparuta, Campobello di Mazara, Gibellina, S. Ninfa, Petrosino, Salemi.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del Belice con l'aggiunta di olive Nocellara del Belice, precedentemente fatte affinare in salamoia satura e successivamente snocciolate. La pezzatura varia da 1 a 5 Kg.

Tecnologia di Lavorazione: Il latte ovino proveniente da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tine di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta 60gr. per 100 litri di latte, dopo circa 25-30 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti a mo di lenticchie e contemporaneamente è immessa dell'acqua calda alla temperatura di 50°C circa per aumentare la temperatura della massa caseosa. Quindi la massa caseosa viene deposta in fiscelle di giunco o di plastica con l'aggiunta di olive Nocellara del Belice e dopo immessa nella scotta calda per circa 4 ore.

L'indomani viene immersa in Salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura ,12 ore per Kg. Uscita dalla salamoia viene fatto asciugare per 24 ore e successivamente può essere avviato al consumo, infatti è un formaggio che viene consumato fresco.

Materiale e attrezzature specifiche utilizzati: Tina di legno, bastone di legno (rotula), graticcio di canne (cannara), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o d'acciaio, fuoco diretto a legna o a gas.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il Belicino è un formaggio che ha profonde radici nel territorio della Valle del Belice Sicilia. La sua origine risale al periodo post bellico anche se solo nell'ultimo quarantennio ha raggiunto una rilevante produzione da cogliere l'interesse dei tecnici caseari Siciliani.