

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Caci Figurati “Inuzzi”, “Murriti”, “Cavadduzzi”, “Palummeddi”

Area di produzione: Monti Nebrodi.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Attrezzature storiche:

Tina di legno, rotula di legno e/o brocca, cisca di legno, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno “appizzatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, bastone di legno, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici:

I caci figurati vengono descritti dallo storico Antonino Uccello nel suo libro “Bovari, pecorari e curatuli” che ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questi formaggi. Nella zona dei Nebrodi è usanza antica la produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nella “Mostra etnografica siciliana” di Palermo nel 1892.

In Contessa Entellina i casari si specializzarono in piccole opere d'arte plasmando la pasta filata in pregiate figure di cavallucci, cerbiatti e gallinelle.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello e/o capretto;

sistema di alimentazione prevalente:

Pascolo naturale e coltivato con l'integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;

tecniche di lavorazione:

I caci figurati seguono lo stesso processo di caseificazione della provola dei Nebrodi e del Palermitano, ma ovviamente si differiscono dopo la fase di filatura, dove il casaro- artista si dedica alla definizione delle diverse figure di pasta casearia;

salatura: Salamoia satura;

Caratteristiche del prodotto:

Crosta sottile di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato. La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato. Pesa circa 0,5 Kg. Hanno soprattutto un valore di rappresentanza folkloristica in quanto possono essere dei doni speciali in altrettanti momenti.

Riferimenti storici:

Pitrè Giuseppe: “Il Vespro” capitolo XII pag. 192, 1886.

Rubino B. : “Figurine di caciocavallo”, in Varietas, anno V, n. 54, Milano, 1908.

Uccello Antonino: “Bovari, Pecorari, Curatoli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.