

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

## **Caciotta degli Elimi**

**Territorio interessato alla produzione:** Calatafimi (TP), Vita (TP).

**Descrizione sintetica del prodotto:**

Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora della Valle del Belice che nel periodo di maturazione subisce una fermentazione che lo differenzia totalmente da altri pecorini. Il nome Caciotta sta per piccolo formaggio dato che viene prodotto in pezzature da 1 Kg. Fino a 4 Kg., gli Elimi invece erano antichi abitanti di Segesta che poi fondarono Calatafimi.

**Tecnologia di lavorazione:**

Il latte di pecora della Valle del Belice proveniente da una o più mungiture alla temperatura di 36°C viene coagulato in caldaie di rame o d'acciaio con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta, dopo circa 30 minuti la cagliata viene portata alla temperatura di circa 42°C e successivamente rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti a mo' di chicchi di riso, quindi la massa caseosa viene disposta in fiscelle di giunco o di plastica dove rimane per circa 24 ore dopo che viene immessa in salamoia satura. Uscita dalla salamoia viene posta nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo minimo di tre mesi e successivamente può essere avviata al consumo.

**Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:**

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 di acciaio.

**Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:**

I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

**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 caciotta degli Elimi ha profonde radici nel territorio di produzione; la leggenda vuole che una famiglia di calatafimesi per sfuggire ad una vendetta di mafia alla fine dell'ottocento si trasferisce in Sardegna e dato che erano pastori continuarono a farlo.

Ritornati in Sicilia iniziarono a fare il suddetto formaggio che in parte deriva dalla tradizione Sarda miscelata alla cultura casearia Siciliana.