

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Tumazzo di vacca (o canistratu o formaggiu di vacca)

Materia prima:

Latte bovino (ma talvolta anche misto con latte di pecora), da razza modicana. Alimentazione: a pascolo brado.

Tecnologia di lavorazione:

Si porta il latte crudo a 35 gradi, aggiugendovi “u quacchiu” (caglio in pasta di capretto o agnello) sciolto in poco latte. Coagula in tempo variabile. Dopo la rottura della cagliata la massa viene spurgata, messa nelle forme ed infine immersa in siero a circa 85 gradi per 1-3 ore, a seconda del peso delle forme. Matura in un mese e mezzo, in ambiente fresco e ventilato, dove le forme vengono bagnate settimanalmente (dopo 3-8 giorni dalla produzione) con acqua e sale. Resa 10-12%.

Stagionatura:

Da 3-8 mesi fino a 12-18 mesi circa, in ambiente fresco e buio. Durante questo periodo, le forme vengono girate ogni 4-6 giorni e passate con uno straccio umido. Periodicamente vengono unte con olio (talvolta misto ad aceto).

Caratteristiche del prodotto finito:

Altezza: cm. 20 (in media); diametro: cm.30 (in media); peso: Kg. 5- 20; crosta: ruvida, segmentata; pasta: meno compatta rispetto al tipo “di pecura”; colore: giallognolo, cangiante a seconda della stagionatura.

Area di produzione:

Come nel “Tumazzo di pecura”, più la provincia di Ragusa.

Calendario di produzione:

Da ottobre a luglio.

Note:

Il processo di lavorazione di questo tipo di formaggio è pressappoco identico o varia di poco da zona a zona. A dare un diverso sapore è il diverso grado di grasso presente nel latte, l'alimentazione degli animali o la differente stagionatura. La particolarità consiste che prima di insalarlo lo si fa bollire nel siero.