

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Ericino

Territorio interessato alla produzione:

Erice (TP), Valderice (TP), Custonaci (TP), S. Vito (TP), Castellammare (TP), Calatafimi (TP).

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del Belice per l'80% e con latte di vacca Cinisara per il 20%, la sua pezzatura varia da 2 a 7 Kg.

Tecnologia di lavorazione:

Il latte di pecora della Valle del Belice e di vacca Cinisara proveniente da una o più mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta di 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 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 alle temperature di 50°C circa per aumentare la temperatura della massa caseosa. Quindi la massa caseosa viene deposta in fiscelle di giunco o di plastica 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, di 12 ore per Kg. Uscita dalla salamoia viene posta nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 4 mesi.

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:

L'Ericino ha profonde radici nel territorio di produzione. La sua origine viene datata con il periodo medievale dove gli armenti ericini erano costituiti da ovini con la presenza di qualche bovino e per questo è nata la suddetta tipologia di lavorazione di un formaggio misto che ha riscontro solo nei comuni menzionati e che esce fuori dalla cultura casearia degli altri comuni trapanesi.