

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Formaggio di capra “Padduni”

Attrezzature storiche:

Tina di legno, bastone di legno “rotula”, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco “fascedde”, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici:

Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C. Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora.

Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutrizionali del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel “Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica” dell'abate Rozier intorno al XVIII secolo.

La tecnologia di trasformazione è illustrata nel già citato libro del Campisi.

Tipologia: Formaggio a pasta cruda.

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Capra;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello a volte di capretto;

sistema di alimentazione prevalente: Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla.

tecniche di lavorazione: Il padduni (formaggio di capra siciliano) si differisce dal “formaggiu ri capra” per la forma (palla vs cilindrica), per il peso (300gr. vs 3 Kg.), per la salatura e soprattutto per la stagionatura (fresco vs 3 mesi). Il latte coagula in una tina di legno a circa 37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. E' possibile l'aggiunta di pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino.

La cagliata viene fatta spurgare con le mani in un recipiente di legno molto particolare, “cisca”, viene quindi scottata con scotta calda, formata e salata;

salatura: A secco sull'intera superficie della forma.

Caratteristiche del prodotto:

Ha una forma a palla, pesa circa 300 gr., viene consumato fresco.

Riferimenti storici:

Plinio il Vecchio: “Naturalis Historia” (libro 11°).

Pietro dè Crescenzi: “Liber ruralium commodorum”, 1294.

Omero: “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.

Virgilio: “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.