

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Vastedda Palermitana

Attrezzature storiche:

Tina di legno, bastone di legno “rotula”, recipiente di legno per la pressatura “cisca”, graticcio di canne “cannara”, bastone di legno “appizzatuma”, bastone di legno “vacillatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, caldaia di rame stagnato. Tavole e contenitore di legno “tavoliere”. Fuoco diretto legna- gas.

Brevi cenni storici:

Le sue origini risalgono alla produzione del caciocavallo palermitano. La vastedda, infatti, si ottiene da una lavorazione molto simile a quella del caciocavallo palermitano la cui differenza diventa tangibile nel momento della filatura della pasta dove le mani esperte conferiscono alla massa una forma ovoidale più o meno spessa, chiamata appunto Vastedda.

Tipologia: Formaggio fresco a pasta filata..

Area di produzione: La provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Trapani.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello o capretto;

sistema di alimentazione prevalente:

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

tecniche di lavorazione:

La vastedda palermitana prodotta con tecniche tradizionali prevede la coagulazione del latte in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con l'ausilio di un particolare recipiente di legno, “cisca”, viene poi cotta sotto scotta per circa 4 ore, dopo viene posta su un graticcio di canne “cannara” per poterla pressare; la pasta ottenuta è appesa ad un bastone di legno “appizzatuma” per favorire lo spurgo del siero. Il giorno dopo viene tagliata, messa nel “piddiaturi”, contenitore per la filatura, e filata con l'ausilio di un bastone di legno “vacillatuma”. La vastedda modellata a mano per acquisire la forma ovoidale viene successivamente lasciata asciugare sul tavoliere di legno. Il giorno dopo viene salata;

salatura: In salamoia satura per circa 2-4 ore. Posta ad asciugare dopo 48 ore è pronta da consumare;

Caratteristiche del prodotto:

Forma ovoidale più o meno spessa dalla pasta color avorio. Il sapore è acidulo e fresco. Pesa circa 1 Kg.

Riferimenti storici:

Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; Calmiere imposto dai giurati e proviviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.

Uccello Antonino “Bovari, pecorari e curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

ARAS “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.

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

C.N.R.: I prodotti caseari del Mezzogiorno, 1992.