

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Maiorchino di Novara di Sicilia, “Maiurcheu”

Territorio interessato alla produzione: Novara di Sicilia (ME).

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio a pasta semidura o dura, cotta, con occhiatura assente o leggera ottenuta da latte intero ovino o caprino per coagulazione presamica, in cui la percentuale di latte caprino non deve essere inferiore al 35% sul totale.

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

Latte ovino e caprino, caglio naturale, sale, olio, recipiente di rame (“codara”), forma circolare di legno (“garbua”), piano orizzontale (“mastrello”), scaffalatura in legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il maiorchino viene ancora prodotto con metodi tradizionali nei locali situati presso le varie aziende. Tali locali sono dotati di un focolare per poter portare alla giusta temperatura il latte e di varie scaffalature dove vengono riposti i vari attrezzi necessari per la lavorazione. In locali attigui, freschi e asciutti, in scaffalature di legno viene invece depositato il formaggio per la conservazione e la stagionatura.

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 produzione dei Maiorchini di Novara di Sicilia risalirebbe al 1600 circa, infatti a tale periodo risale la prima manifestazione della “Maiorchina”, gioco popolare, ancora oggi praticato nel periodo di carnevale, consistente nel far rotolare per le vie del paese una ruzzola di maiorchino stagionato e chi raggiunge il traguardo con meno lanci è il vincitore.