# Caseificio Cucchiara

Scritto da Giovanna Gebbia
Lunedì 14 Ottobre 2013 01:30

Immersa in un angolo del territorio di **Salemi**, a contatto con il vicino sito archeologico Mokarta, troviamo l'azienda dei fratelli **Cucchiara** che opera in quest'area a vocazione agricola e zootecnica circondata da pascoli naturali, dove la mano dell'uomo ha addomesticato filari di viti e gli alberi di ulivo tra macchie di orti stesi come panni verdi.

La sua storia rappresenta, specificatamente nella produzione casearia, un passaggio generazionale che testimonia una passione ed un impegno concreto, gli elementi determinanti che ne hanno fatto un vero esempio di eccellenza dove si tramanda un lavoro antico, che trova le sue origini nella storia dell'uomo da quando questo ha scoperto come trasformare il rapporto con il mondo animale in un mezzo di sostentamento, utilizzando la risorsa del latte e le sue innegabili proprietà nutrizionali.

{youtube}FjP0u95wj7w{/youtube}

La conoscenza profonda che proviene dalla sapienza di un mestiere che utilizza un corredo oramai lontano da quello tradizionale, per ragioni di igiene e salubrità, ma si attiene a regole di produzione precise che determinano la qualità del prodotto, è il mezzo usato per conquistare una nicchia così importante come quella di mercato nella quale l'azienda si è inserita con una credibilità certificata dal marchi D.O.P. del consorzio della **Vastedda del Belice**, orgoglio dell'azienda da sempre insieme al **Pecorino Siciliano** sempre a marchio D.O.P..

Un prodotto genuino e sano, queste le virtù che distinguono e soddisfano il consumatore attraverso un formaggio che si caratterizza per la qualità della pasta, della consistenza e della salinità, oltre al sapore che è tipico delle razze che danno la materia prima: il latte.

Un latte sano dal punto di vista microbiologico che contiene dei batteri filocaseari che danno seguito ad un miglioramento della trasformazione e sono vettori indispensabili dei principali processi aromatici che si avvicendano nella fase di stagionatura in locali freschi e ventilati con pareti geologicamente naturali.

Ma è il territorio di origine a donare le caratteristiche del prodotto legate al tipo di clima, al tipo di pascolo e alla tipicità della razza di animali prevalentemente autoctoni, lasciati libere di alimentarsi al pascolo con specie spontanee e naturali, che assumono una innegabile importanza per ottenere sia dal punto di vista chimico che microbiologico un latte di ottima qualità ai fini della trasformazione casearia.

E sono queste stesse qualità ricondotte al prodotto finito che danno modo di competere in un mercato dove si espongono prodotti di analoga fattura con i quali i formaggi dell'azienda si misurano, ottenendo consensi e apprezzamenti che sono rilevabili dall'aumento della richiesta, sebbene il momento attuale risulta attraversato dai venti di crisi di cui siamo a conoscenza.

La cura e l'attenzione prestate da parte degli allevatori della famiglia **Cucchiara** verso il proprio lavoro, sono il principio del sistema con cui vengono trattati gli animali, unitamente ad un impianto di mungitura e alle condizioni dei locali di trasformazione e delle attrezzature utilizzate.



I formaggi della produzione aziendale, certificati dagli alti standard qualitativi, rappresentano un’esclusività accomunata in prodotti diversi prodotti resi ricercati per la loro fragranza, gli aromi tipicamente mediterranei fortemente legati al territorio di origine.

La ”**Vastedda valle del Belice D.O.P.**" che rappresenta l’elemento di punta, è prodotto realizzato in forme cilindriche dal gusto inconfondibile che ha il tipico formaggio di latte di pecora a pasta filata, prodotto dalle razze presenti sul territorio.

A questa segue il tradizionale **Pecorino Siciliano D.O.P.**, sia stagionato che fresco, con le sue varianti: pecorino primo sale bianco, con pepe e con peperoncino.

moocasa_albumid=5933821707744614161