



Capita sovente di stimare una persona e, forse perchè si è sicuri della sua presenza e del suo operato, la si trascuri senza apparente giustificazione. Questo è ciò che è successo a me con **Salvatore Passalacqua**, singolare personaggio che conosco ormai da quasi 10 anni, ma che nella mia attività di ricercatore e promotore di cibi genuini, ho indegnamente trascurato nelle pagine del mio sito. Però, come disse qualcuno molto prima di me, "meglio tardi che mai", ed eccomi qui a rendere il mio personalissimo omaggio ad un imprenditore dalle molteplici attività, ma con la passione per il formaggio e che per hobby ne ha addirittura inventati un paio.

La panetteria **Passalacqua** di **Castronovo**, principale attività di famiglia, non possedeva molta attrattiva per la fervida fantasia imprenditoriale del giovane **Salvatore**, tutto proteso verso il mondo zootecnico. E esso, infatti, preferì avviare un fiorente commercio di animali, attività che gli consentì di conoscere bene quei bovini che, nel corso degli anni a venire, l'avrebbero fatto innamorare. La svolta avvenne con l'incontro tra **Salvatore** e le **Pezzate Rosse**, eleganti animali dal latte di ottima qualità, di cui ben 4 rimasero nel suo immenso terreno, come se fossero degli animali da compagnia, dei grossi cagnoloni che, invece di abbaiare all'arrivo di un visitatore, ruminavano silenziosamente ornando il paesaggio. **Salvatore** però, non era attratto solo dalle **Pezzate**, ma anche dai prodotti caseari delle **Brune Alpine** che, pascolando felici nella **Val di Visdende**, producevano un buonissimo latte trasformato poi, dai casari veneti, in un formaggio grasso e molle, come spesso è il formaggio di malga. La **Val Visdende**, situata in **Veneto**, sulle **Alpi** a ridosso del confine austriaco, è un'ameno luogo accessibile solo da una stretta gola e, per questo, risparmiato dal turismo di massa, oggi costituisce un raro esempio di territorio integro e non contaminato. Queste due passioni di **Salvatore** trovarono il giusto compimento nel momento in cui, le 4 **Pezzate Rosse**, iniziarono a partorire vitellini, aumentando così la loro produzione di latte con il conseguente problema del suo smaltimento.

Il "Fior di Garofalo"

Nel **1987**, dopo aver frequentato i casari veneti della **Val Visdende** e con tanto latte a disposizione in Sicilia, **Salvatore** provò a smaltirne un po' provando a fare del formaggio, esso però aveva delle idee ben precise in merito e non si dedicò alla preparazione della solita tuma, bensì si orientò verso un formaggio di alpeggio, con quelle caratteristiche, per noi meridionali inconsuete, di pasta molle e crosta fiorita grazie alle sue naturali muffe. Sin da subito, questa sua attività, lo portò verso la ricerca dell'integrità e della naturalità del prodotto, bandendo qualsiasi tecnologia o escamotage che potesse allontanare il casaro dall'uso delle tecniche tradizionali.

Dopo innumerevoli prove, durate più di due anni, **Salvatore** riuscì ad ottenere un formaggio molto piacevole ed assolutamente inconsueto per il territorio siciliano. Il cammino verso il formaggio definitivo coinvolse diversi amici del **Passalacqua**, ignari tester, tra i quali uno di essi, proprietario del punto di ristoro sulla **SS189** chiamato **Motel San Pietro**, a pochissimi chilometri da **Castronovo**, diede una svolta all'hobby iniziando con successo a vendere, ai viandanti, le forme regalategli dall'amico casaro per caso. Il nuovo formaggio prese il nome di "**Fior di Garofalo**", dal nome della contrada "**Garofali**" in cui viene prodotto, ma nel **1998** fu inserito tra i formaggi storici siciliani col nome più generico di "**Fiore Sicano**", diventandone uno di quelli di maggior pregio.

Salvatore Passalacqua, grazie al suo hobby, diventato poi impresa, può vantare amici eccellenti nel campo caseario nazionale, iniziando dal più geograficamente vicino Direttore del CoRFiLaC di Ragusa, Prof. **Giuseppe Licitra**, fino ad arrivare al Prof. **Roberto Rubino**, Presidente dell'ANFOSC Italia, Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, quest'ultimo responsabile di aver instillato in **Salvatore** il suo secondo germe dell'inventiva casearia.

La "Tuma Persa"

La Tuma Persa c'è

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Dicembre 2011 01:38

Rubino, durante le sue incessanti ricerche in campo caseario, a fine anni 90 presso l'Istituto Zooprofilattico di **Torino**, trovò un libriccino del **1936** compilato dal Prof. **Alberto Romolotti**, ed intitolato "**I formaggi siciliani**", in cui esso elencava alcuni formaggi prodotti in Sicilia in seguito alla sua attività di ricerca zootecnica svolta sul territorio. All'epoca della scoperta di **Rubino**, i formaggi nominati dal **Romolotti** erano tutti già conosciuti tranne uno, con ben tre nomi: **Cacio Bufalo** per la zona di Palermo e Agrigento, **Tuma Perduta** per Catania e **Cacio Turc** per Siracusa. A **Rubino**, nacque spontanea l'idea di telefonare all'amico **Passalacqua**, al fine di chiedere lumi su questo formaggio caduto nell'oblio caseario. **Romolotti**, del **Cacio Bufalo**, non diceva molto, ma **Rubino** affidò comunque all'amico l'onere di riprodurlo! Purtroppo, anche **Salvatore** non aveva conoscenza del presunto formaggio storico ed a nulla approdarono le attività di ricerca dei due appassionati. L'unica strada era quella dell'invenzione, basandosi su una delle poche certezze tramandate dal libriccino del 1936: non salare subito la forma di formaggio, bensì "dimenticarla" per una decina di giorni, approfittando così delle inevitabili fermentazioni che in essa si andranno a creare. Così, nel **1999**, il **Cacio Bufalo** riprende vita in seguito alla prima casualissima caseificazione di prova condotta da **Rubino** e **Passalacqua**, infatti, dopo tanti esperimenti di miglioramento eseguiti, **Salvatore** si arrende all'evidente superiorità del primo test caseario, e lo adotta come metodo di produzione del nuovo formaggio storico. Nasce così un altro dei capisaldi della caseificazione di qualità siciliana: la **Tuma Persa**.



A questo punto, una domanda sorge spontanea: "quando un prodotto si può definire di successo"? La risposta è contenuta in uno dei attacchi che oggi, tempi di globalizzazione sfrenata, il **Made in Italy** sta subendo: l'imitazione. Nel caso di **Salvatore Passalacqua**, però, tutto ciò non proviene dalla **Cina**, come un'immagine stereotipata potrebbe suggerire, bensì nel suo stesso territorio natio, dove esiste un altro produttore di un formaggio simile al **Fior di Garofalo**, lecitamente denominato **Fiore Sicano**. Inutile descrivere come già pochissimi chilometri possono caratterizzare diversamente un prodotto caseario, senza citare le innumerevoli altre variabili che intervengono prima, durante e dopo la caseificazione, rendendo impossibile la comparazione di esso in conseguenza di caratteristiche organolettiche anche parecchio diverse. La cosa però ha fatto chiudere a riccio **Salvatore**, che ormai tiene segretissime le metodologie di preparazione dei suoi formaggi.

Purtroppo, a causa della attuale crisi economica, nonostante l'export in Nord Italia, Gran Bretagna e Stati Uniti, l'**Azienda Casearia Passalacqua**, negli ultimi anni ha dovuto tagliare un bel numero di clienti poichè non paganti, momentaneamente ridimensionata nelle quantità essa è rimasta, come mi ha raccontato **Salvatore**, in attesa di tempi migliori in cui "poter pigiare di nuovo il piede sull'acceleratore della capacità produttiva".

Impossibile, arrivati a questo punto, non approfittare dei due formaggi per approfondirli dal punto di vista organolettico.



Breve scheda del **Fior di Garofalo** (**Fiore Sicano** nell'elenco dei formaggi storici siciliani)

Prodotto con: latte vaccino crudo intero, coagulato con caglio di capretto.

Forma: cilindrica a facce piane con diametro 18-20 centimetri e altezza 4-6 centimetri.

Peso: compreso fra 1,5 e 1,8 chilogrammi.

Crosta: elastica, con una leggera muffa grigia uniforme.

La Tuma Persa c'è

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Dicembre 2011 01:38

Pasta: morbida, compatta, di colore bianco paglierino.

Percentuale di grasso: 28,50% circa.

Sapore: leggera acidità, retrogusto dolce non troppo intenso. Odore delicato di latte di crema e pascolo.

Stagionatura minima: 2 mesi

Luogo di origine: Monte Sicani, Comune di Castronovo di Sicilia, contrada Garofalo.

Utilizzo: ottimo come formaggio da tavolo.

Al naso, predomina la grassezza del burro, con il retro di un leggero pascolo erbaceo, in bocca, sulla sua sapidità, si innesta un piacevole amarostico che fa da contraltare alla manifesta dolcezza. Anche al palato si ripresenta la pienezza burrosa precedentemente scoperta dall'olfatto. Un formaggio armonico che obbliga la bocca a chiedere il prossimo boccone. Per il massimo apprezzamento, consiglio la perfetta pulitura dalle muffe esterne, certamente non per la loro tossicità, le muffe del formaggio stagionato non sono mai tossiche, bensì per l'eventuale fastidiosa impronta coprente che darebbero al naturale profumo e sapore del formaggio.



*Breve scheda della **Tuma Persa***

Prodotto con: latte vaccino crudo intero, coagulato con caglio di capretto.

Forma: cilindrica a facce piane con diametro 18-20 centimetri e altezza 10-14 centimetri.

Peso: compreso fra 7 e 9 chilogrammi.

Crosta: dura, dal colore ocra carico a formaggio stagionato.

Pasta: semidura o dura, in base alla stagionatura.

Percentuale di grasso: 45-55%

Sapore: tra il dolce e il piccante mai salato, con retrogusto lungo ed aromatico dal vago rigordo di formaggio erborinato.

Stagionatura minima: 6 mesi

Trattamento esterno: salatura, oliatura e pepatura.

Luogo di origine: Monte Sicani, Comune di Castronovo di Sicilia, contrada Garofalo.

Utilizzo: ottimo come formaggio da fine pasto o da meditazione.

A dispetto della scheda ufficiale, il primo approccio nasale è forte di sentori di fossa e di erborinato, in bocca tutto viene confermato, esplodendo con un sapore deciso. Quindi, ecco di nuovo quel sapore leggermente muffato, ben piantato su una piccantezza prorompente ma senza manie di protagonismo, poichè mitigata da un'unghia dolce che, pur stando un passo dietro, riesce a far notare la sua presenza. La pasta è insolitamente fine, quasi si scioglie in bocca, con una persistenza di sapori lunghissima. Si stenta a credere che sia un formaggio di latte vaccino e, come raccontatomi da **Salvatore**, più di un'esperto è stato tratto in inganno, confondendolo facilmente con un pecorino.



Questa ormai è storia, la storia di due prodotti siciliani di eccellenza, preparati esclusivamente con

La Tuma Persa c'è

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 29 Dicembre 2011 01:38

il latte vaccino crudo degli allevatori dei **Monti Sicani**, da un **Passalacqua** che oggi non alleva più, ma che sottopone a strettissimo controllo i suoi conferitori. Il modernissimo caseificio di **Salvatore**, però, nasconde un progetto ancora da realizzare, quello di valorizzare al massimo la territorialità del latte conferito. Tramite i 6 tini disponibili nella struttura sarebbe infatti possibile caseificare singolarmente il latte di ogni allevatore, certificando così la provenienza dei formaggi ottenuti tramite marcatura alimentare. Tutto ciò è simile al concetto di "**cru**", trasposto dal mondo vitivinicolo a quello del latte, introdotto dai francesi e caro a **Luigi Veronelli**, che in passato tanto si è prodigato per la sua introduzione in Italia. Un progetto ambizioso che richiede soprattutto la collaborazione degli allevatori i quali, grazie ad un semplice pagamento di royalties al **Passalacqua**, potrebbero così diventare attori principali nella produzione dei propri formaggi.

moocasa_albumid=5686884253557653761