

Le Capre di Monreale

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 29 Febbraio 2016 21:57



Le capre di **Monreale** non sono una nuova razza di quel territorio, ma rappresentano sicuramente una nuova risorsa ed una novità per tutta la provincia di **Palermo**. In verità, le capre sono quelle di **Rossella Calascibetta**, con il cui latte vengono poi prodotti interessanti formaggi che di capra hanno solo i lati positivi, lasciando ad altri il classico odore ircino.

Rossella non è diventata allevatrice e casara per caso, la sua storia è iniziata ben 12 anni fa quando a causa di una intolleranza ad una proteina del latte vaccino, si è progressivamente avvicinata a quello di capra. Prima con un timido uso in cucina, in besciamelle, yogurt e kefir, poi passando a produrre formaggi, grazie all'ausilio di un maestro casaro di **Belmonte Mezzagno** (PA), ed infine lavorando presso un caseificio di **San Giuseppe Jato** (PA), presso il quale si è ritrovata ad utilizzare tutti i tipi di latte. La vera svolta però è arrivata tra il 2014 ed il 2015 quando **Rossella** ha frequentato un corso di caseificazione in **Lombardia**, decisione maturata con l'intento di investire in quella che poi sarebbe diventata la sua professione. Pertanto, l'ultimo atto non poteva che essere quello di aprire un caseificio, presso il quale condurre esperimenti e avviare la produzione e la vendita.



Così, lo scorso **17 Febbraio 2016** sono andato, in un certo senso quasi ad inaugurare, la vecchia macelleria adattata a caseificio con annessa vendita in cui **Rossella**, pochi giorni fa, ha finalmente iniziato la sua avventura dopo essere passata anche da un mio "[Abbirriamo](#)", presso la **Pizzeria Apud Jatun** di **San Cipirello**, durante il quale le pizze ad alta digeribilità di **Alessandro Traina** sono state condite con i formaggi di **Rossella** e abbinate con le birre artigianali siciliane. Prima di passare alla degustazione dei formaggi, però, devo fare una precisazione di natura un po' più nutrizionale del solito. Infatti, il latte di capra, ha delle caratteristiche molto interessanti per il nostro organismo, innanzi tutto esso ha una composizione molto simile al latte vaccino, come proteine, zuccheri e grassi, ma i globuli di questi ultimi sono molto più piccoli consentendo così una migliore digeribilità. Purtroppo il lattosio, croce di tanti appassionati del latte, è presente più o meno nelle stesse quantità della mucca, anche se in seguito ai processi di stagionatura si riduce parecchio, mentre invece le proteine sono un po' diverse, consentono sempre la caseificazione, ma come è capitato a **Rossella**, spesso permettono di scavalcare le intolleranze tipiche di quello vaccino che purtroppo sempre di più si stanno diffondendo, a volte scambiate per problemi causati dal lattosio o ad essi abbinati. Anche gli acidi grassi sono più benevoli nei confronti del nostro organismo, infatti, i saturi presenti sono del tipo a catena corta e media, diminuendo così l'accumulo di colesterolo che ci potremmo aspettare da un alimento che li contiene. Bisogna però fare attenzione, come mi ha consigliato di precisare il Prof. **Baldo Portolano** del Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo, noto per le sue ricerche nell'ambito in questione, queste caratteristiche nutrizionali sono veritiere, soprattutto quelle sugli acidi grassi, a patto di adottare un'alimentare naturale, quindi la qualità del latte prodotto, e da esso i formaggi che ne derivano, è direttamente collegato con il benessere degli animali, l'alimentazione impiegata e in parte anche alla razza. Le razze da cui proviene il latte dell'**Azienda Agricola Casearia delle Scale** sono prevalentemente due, la **Girgentana** e le **Nere dei Nebrodi** (Rustiche messinesi), due autoctone che vengono allevate in modo naturale, senza le forzature dei mangimi industriali, sotto l'occhio esperto di **Dino Miceli**, veterinario e marito di **Rossella**, a garanzia che i presupposti summenzionati sono perfettamente rispettati, perchè due integralisti come i coniugi **Miceli** sanno bene che la natura deve essere rispettata con le sue fasi e le sue stagioni, cercando di introdurre il meno possibile sostanze dall'esterno, ad esempio, per la produzione dei formaggi viene fatto largo uso di siero innesto.



Durante la mia visita, **Rossella** ha tirato fuori dalla sua cella di stagionatura un bel po' di formaggi,

Le Capre di Monreale

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 29 Febbraio 2016 21:57

alcuni in produzione, altri ancora allo stadio sperimentale. Normalmente, quando la stagione e il latte lo consentono, nel caso di **Rossella** si può parlare anche di formaggi stagionali, si può trovare il **Cuore di Mannara** (è uno stagionato con l'aggiunta di yogurt prodotto in proprio), ma anche **Stracchino**, **Tuma**, tipo **Quartiolo**, **Caprino** o **Robiola**, **Feta**, **Cacioricotta** e **Ricotta**, numerosi altri sono ancora in fase di studio. In totale, durante la degustazione, ho assaggiato ben 15 formaggi, compresa una feta a latte misto in perfetto stile greco, ritrovandomi calato in un turbinio di sensazioni a base di pesca, ciliegia, frutti rossi, fragole, ananas, curcuma, note acidule e note dolci, senza l'invasione del temutissimo ircino, tenuto sempre sotto controllo, impossibile descriverli tutti, ma vi posso garantire che è stata un'esperienza indimenticabile che un appassionato di formaggi come me non può certo negarsi. Anche le consistenze e le stagionature erano variegate, dal morbidissimo caprino fino allo stagionato di un anno e più con una struttura da parmigiano, perle assolute di uno straordinario territorio generoso di flora e di fauna. Attenzione, però, nonostante l'ircino non sia molto marcato, in alcuni freschi addirittura si percepiva la pannosità ed il profumo del latte vaccino pur non essendo stato aggiunto, dobbiamo sempre tener presente che pur di capre si tratta, per cui questi formaggi sono comunque da ascrivere nella categoria dei profumi e sapori forti, caratteristica che però può tornare molto utile, ad esempio nel caso della ricotta salata della quale, per insaporire un piatto, bastano poche scaglie, come se fosse un sorta di "tartufo bianco", potenziale nuovo nome del prodotto a dispetto della sua crosta nera!

Le prossime frontiere del **Caseificio delle Scale** sono quelle di mettere a punto alcuni formaggi ancora in fase di test, ma soprattutto di pensare qualcosa di nuovo con l'aggiunta di **Kefir**, piuttosto che di paste filate, sì, perché filare questo latte sembra sia possibile, uno dei formaggi da me assaggiati ne era un esempio, la sua pasta infatti presentava una caratteristica assimilabile a quella della sfogliatura, quindi un giorno forse vedremo un inedito "caciocavallo di capra"? Il Dott. **Simone Sangiorgi**, ex dirigente della SOAT di Lercara Friddi, consulente agronomo ed esperto del settore caseario, mi ha spiegato che ottenere l'acidità necessaria che consente la filatura non è un problema, quello che è più difficile è l'aggregazione dei grassi che nel caso della capra, come già detto, hanno globuli più piccoli, caratteristica che potrebbe rendere più difficile l'operazione.



In chiusura, ho apprezzato molto un eccellente "nocino" casalingo che di noce non aveva nulla, invece ricordava molto bene i profumi del rabarbaro e del cioccolato, ideale come dopo pasto, altro che amari industriali, un altro eccellente prodotto che purtroppo **Rossella** non può vendere, almeno così dicono le leggi, le stesse che però dovrebbero impedire di posteggiare le auto in doppia fila... a buon intenditor...! Però, sono sicuro che **Rossella**, a coloro che effettueranno un congruo acquisto, consentirà un assaggio di formaggi con il premio finale a base di "**Nocino delle Scale**".

Infine volevo sfatare una consuetudine ben conosciuta dagli appassionati del settore, si sa che i formaggi di capra, a causa della poca quantità di latte prodotto dagli animali, sono abbastanza costosi, sicuramente più di quelli di mucca e pecora, ma nel caso di **Rossella Calascibetta** i prezzi sono quelli della filiera corta, anzi cortissima, anzi... promozionale, chi si lamenta dei costi alti di questi prodotti, anche se giustificati dalle scarse quantità di latte prodotto dagli animali, presso l'**Azienda Agricola Casearia delle Scale** troverà finalmente grande conforto per il proprio portafoglio, senza dover rinunciare alla possibilità di assaggiare qualcosa di diverso e di più digeribile.

moocasa_albumid=6252763046958723633