Un centro del caglio per la Vastedda del Belíce

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 20 Novembre 2011 23:00



Associativismo: parola magica, panacea di molti mali dell'agroalimentare soprattutto siciliano, purtroppo parola poco praticata, a stento pronunciata, grazie alla quale, però, il **Consorzio per la Tutela della Vastedda del Belìce**, guidato da **Massimo Todaro**, ha realizzato un proprio **Centro del Caglio**. Il primo atto, indispensabile alla riuscita dell'impresa, è stato compiuto dai 48 produttori di latte di pecora e dai 7 produttori di Vastedda, i quali si sono tassati per approntare la cifra necessaria alla partenza, poi è seguita la disponibilità di **Leonardo Salvaggio**, Sindaco di **Poggioreale** in provincia di **Trapani**, che ha fornito l'accogliente struttura che ha ospitato il nuovo Centro, infine, l'**Assessorato Risorse Agricole e Forestali** che ha donato la strumentazione. Queste sinergie, quasi tutte belicine, hanno avuto due potentissimi collanti: l'armonia dei soci e la dedizione del consigliere del Consorzio **Lorenzo Pagliaroli**.

L' **11 Novembre 2011**, i soci, hanno avuto la soddisfazione di vedere **Elio D'Antrassi**, Assessore Regionale alle Risorse Agricole e Forestali, tagliare il nastro tricolore, inaugurando ufficialmente il Centro del Caglio di Poggioreale. Gli obiettivi iniziali del Centro sono quelli di fornire il caglio di agnello solo ai soci produttori della Vastedda, condizione indispensabile per usufruire pienamente della recente DOP, ma i progetti sono molto ambiziosi e già oggi delineano la possibilità di fornire anche altri tipi di caglio, di capretto e/o di vitello, ad altri allevatori ed in altre zone, diverse dal comprensorio della Valle del Belìce, iniziando dai formaggi storici siciliani.

Il caglio naturale ha delle pecularietà insostituibili nella caratterizzazione dei formaggi, rispetto al suo omologo industriale, come ha scientificamente dimostrato una ricerca di **Margherita Addis** dell'AGRIS, Agenzia per la Ricerca in Agricoltura della Sardegna, presentata presso il **Corfilac** di Ragusa nel Febbraio 2010. I cagli possono essere di natura vegetale, animale, microbiologici e genetici, tra questi primeggiano per qualità quelli animali che si differenziano in liquidi e in pasta, quest'ultimo da preferire, poiché conferisce al formaggio un piccante molto gradevole, viene infatti utilizzato in molti formaggi di qualità e DOP, tra i quali anche la Vastedda del Belìce.
Il caglio in pasta viene prodotto con due modalità, quella industriale e quella artigianale, la prima è da scartare in quanto normalmente vengono utilizzati stomaci di animali precedentemente avviati al macello e nei quali ormai, essendo trascorse diverse ore dopo l'ultimo pasto, l'animale ha esaurito ogni enzima utile alla formazione del caglio. Quello artigianale, invece, viene prodotto dall'allevatore selezionando il momento più opportuno dopo l'alimentazione dell'animale, il procedimento, uguale a quello
industriale, dove lo stomaco viene seccato, trattato con sale e quindi ridotto in pasta, è indubbiamente di caratteristiche superiori rispetto al precedente e grazie all'acido butirrico, presente in buone quantità, permette di produrre formaggi con un contenuto maggiore di antiossidanti.



Cos'è il "caglio" e come si produce ? Esso serve, come spiega il nome stesso, a "cagliare", cioè a far rapprendere il latte durante il processo di caseificazione. Tale funzione viene svolta da alcuni enzimi presenti negli stomaci degli animali e trasferiti al caglio, il quale viene preparato partendo dall'abomaso degli agnellini lattanti, il disciplinare della Vastedda, su tale argomento, è molto preciso: gli agnellini fornitori di caglio devono obbligatoriamente essere alimentati solo con il latte della propria mamma e non devono venire a contatto con altri alimenti, soprattutto OGM. Durante la macellazione, che avviene verso i 25-35 giorni di vita, si preleva quindi l'abomaso che, una volta ripulito e lavato, subisce una prima salagione, con lo scopo di estrarne i liquidi e quindi di farlo asciugare. Dopo qualche settimana, quanto lo stomaco, definito adesso col nome di "cagliolo", sarà completamente essiccato, si procederà alla sua triturazione e risalatura. Infine, si procederà al passaggio al setaccio della pasta di caglio ed alla sua conservazione in barattoli a chiusura ermetica. L'uso previsto per la Vastedda è di circa 60-100 grammi per ogni 100 litri di latte di pecora, riuscendo così a "cagliare", in 40-50 minuti il prezioso liquido di **Pecora Belicina**. Questa metodologia di produzione del caglio può sembrare quasi barbara, per via della giovanissima età degli animali che lo forniscono, ma è comunque da considerarsi un sottoprodotto della carne di agnello che viene regolarmente consumata, questa pratica tradizionale viene eseguita da secoli e secoli e

da essa dipende anche parte della bontà della Vastedda e di tanti altri formaggi che da sempre si consumano sulle nostre tavole.

Dopo l'inaugurazione, un serrato seminario dal titolo "**La Valorizzazione della Vastedda della Valle del Belìce DOP**" ha illustrato le strategie di promozione della Vastedda grazie agli interventi del Dott. **Francesco Gagliano**, Dirigente Soat di Menfi, del Dott. **Leonardo Salvaggio**, Sindaco di Poggioreale, del Dott. **Massimo Todaro**, Presidente del Consorzio per la Tutela della Vastedda del Belìce, del Dott. **Lorenzo Tenaglia**, esperto di caglio della TM Consulting di Trento, del Dott. **Vincenzo Bozzetti**, Direttore tecnico della rivista "Il Latte", del Dott. **Carmelo Meli**, Direttore Regionale ARAS, del Dott. **Antonio Salina**, Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" ed ente certificatore della DOP Vastedda, e con la chiusura del Prof. **Carmelo Palermo**, Vice-Sindaco di Poggioreale. Numerosi i temi trattati, solo sfiorati quelli tecnici ma abbastanza approfonditi quelli relativi al marketing del prodotto e delle aspettative del consumatore, ma fra tutti gli interventi, quello che più ho condiviso, è stato il passaggio dove il Dott. Salina ha definito "storica" l'inaugurazione del Centro, apprezzando e valorizzando a fondo quell'associativismo di cui ho parlato all'inizio.

Immancabile una conclusione gastronomica a base di Vastedda del Belìce ed altre leccornie, rigorosamente locali, tenutosi proprio di fronte il nuovo Centro del Caglio, nel quale ho lasciato, ben riposte, le molte speranze di quello splendido territorio belicino, oggetto dell'accanimento tellurico del 1968.

moocasa_albumid=5673881993538488689