



Unione Europea



Regione Siciliana



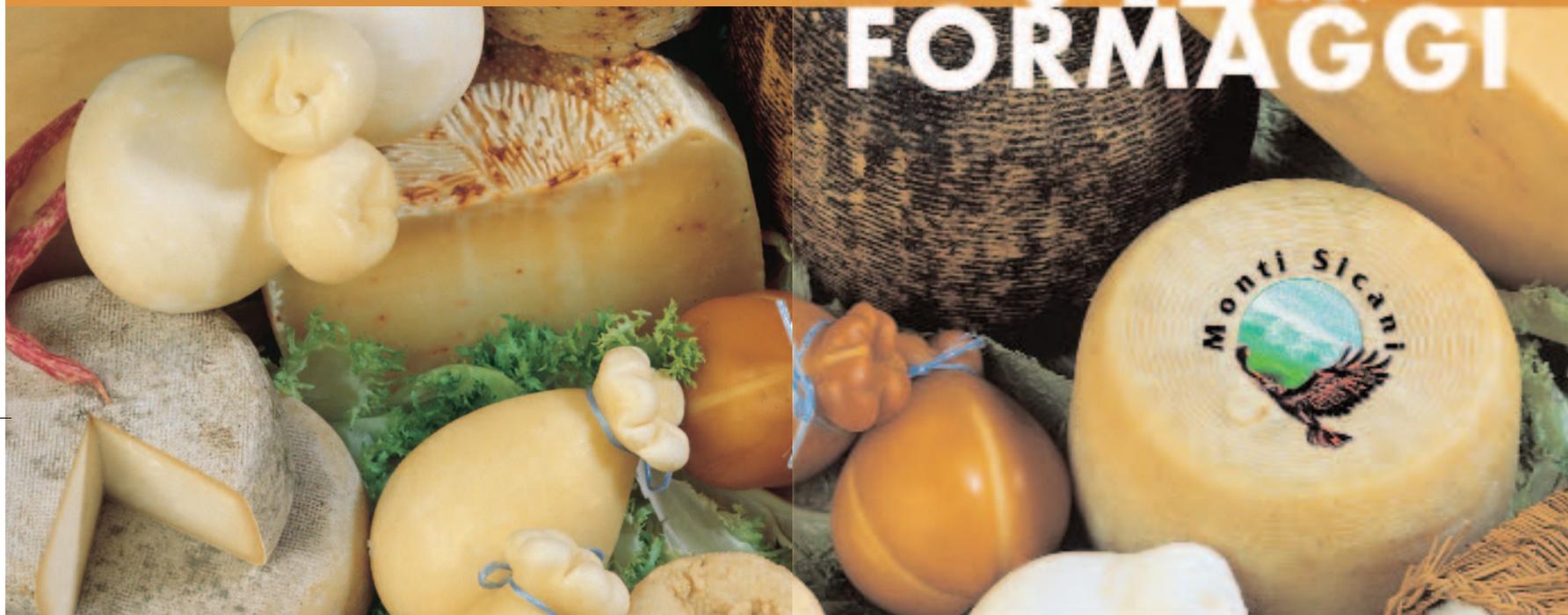
Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali



Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura e Foreste

Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste
IX° Servizio Regionale - Servizi allo Sviluppo
Distretto dei Monti Sicani
U.O. n° 97 di Lercara Friddi
U.O. n° 98 di San Giovanni Gemini
U.O. n° 96 di Cianciana

Le VIE dei FORMAGGI



Servizio IX Regionale - Servizi allo Sviluppo
Dirigente Coordinatore Dott. Dario Caltabellotta

a cura di:

Distretto dei Monti Sicani:
Unità Operativa n° 96 di Cianciana (Ag)
Unità Operativa n° 97 di Lercara Friddi (Pa)
Unità Operativa n° 98 di San Giovanni Gemini (Ag)
Coordinatore del progetto: Dott. Simone Sangiorgi

edito da:

Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura e Foreste
IX Servizio Regionale - Servizi allo Sviluppo

Viale Regione Siciliana 2675 - Palermo - tel. 0917076338
e-mail: agri1.ass_tecnica@regione.sicilia.it

Stampato con il contributo dei fondi del Mi.P.A.F.
Programma interregionale 2002/04
promozione commerciale dei prodotti tipici

Progetto grafico e stampa: ISPE Archimede s.r.l.

dei Monti Sicani



Buoni per tradizione, dal cuore della **Sicilia**,
bontà da scoprire **fetta per fetta**

La **leggenda** narra che un **pastore** errante mise del latte in una sacca ricavata dallo stomaco di **agnello**. Il caglio presente naturalmente nella sacca e il calore del **sole** si combinarono, separando il **latte** in cagliata e siero: nacque così uno dei più bei **dolci** che la natura regalò al lavoro dell'uomo, il **formaggio**.



Formaggi dei Monti Sicani



Buoni per tradizione.

Distretto dei Monti Sicani

U.O. 96 - SOAT n. 67 Cianciana

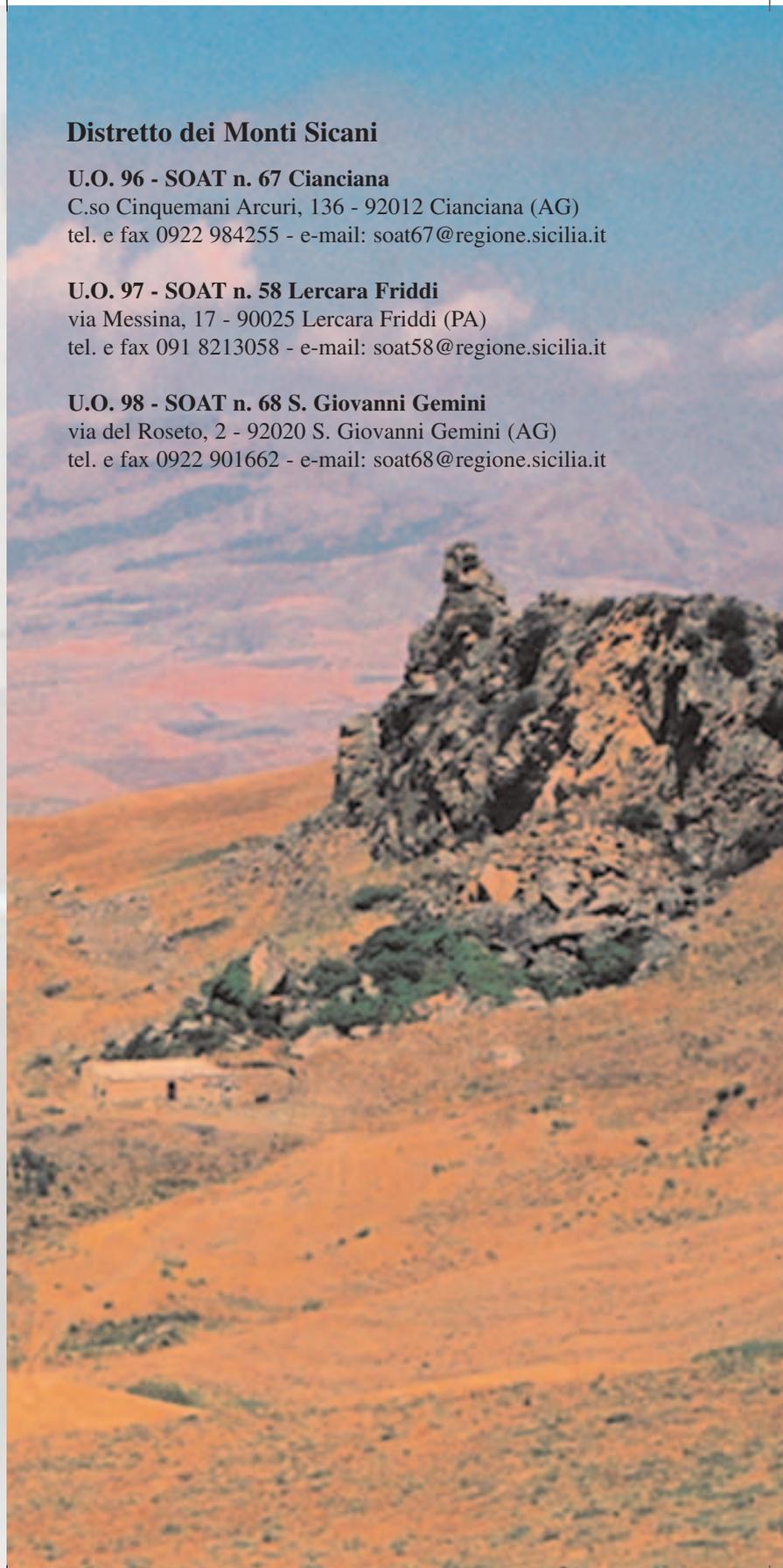
C.so Cinquemani Arcuri, 136 - 92012 Cianciana (AG)
tel. e fax 0922 984255 - e-mail: soat67@regione.sicilia.it

U.O. 97 - SOAT n. 58 Lercara Friddi

via Messina, 17 - 90025 Lercara Friddi (PA)
tel. e fax 091 8213058 - e-mail: soat58@regione.sicilia.it

U.O. 98 - SOAT n. 68 S. Giovanni Gemini

via del Roseto, 2 - 92020 S. Giovanni Gemini (AG)
tel. e fax 0922 901662 - e-mail: soat68@regione.sicilia.it



Il valore economico-alimentare delle produzioni casearie, pur attraverso un processo di eventi che ha caratterizzato lo sviluppo della zootecnia e delle diverse tecnologie di trasformazione del latte, ha sempre rappresentato una costante per le aree interne della nostra Sicilia.

Nel territorio Sicano i formaggi rimangono, quindi, un segmento fondamentale e portante nell'economia agricola in un settore produttivo che merita ampio risalto in quanto coinvolge aspetti legati al patrimonio umano, zootecnico ed ambientale; Il Progetto "Le Vie dei Formaggi dei Monti Sicani" intende valorizzare le conoscenze del personale specializzato nelle diverse lavorazioni che stanno alla base del patrimonio caseario e compartecipare, attraverso la qualificazione della filiera lattiero-casearia, al raggiungimento di obiettivi di crescita più generali del comprensorio dei Monti Sicani.

In quest'ottica, le direttive in materia del IX° Servizio Regionale, Servizi allo Sviluppo dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, hanno indotto le Unità Operative del Distretto dei Monti Sicani ad operare secondo programmi mirati alla qualificazione delle produzioni ed alla formazione del personale impegnato nel settore; a tal proposito, il progetto "Le vie dei formaggi dei Monti Sicani" funge da battistrada per le diverse iniziative di promozione territoriale in itinere. In considerazione dei delicati processi che interessano la trasformazione lattiero-casearia, si può affermare che, all'interno della realtà produttiva dei Monti Sicani, possono coesistere felicemente sia le più antiche e tradizionali che le più "giovani" e moderne produzioni casearie. In questo territorio rimane alta la convinzione che i valori dell'esperienza, della tradizione, della fantasia e della professionalità dei maestri casari hanno trovato una sintesi felice. Il Progetto "Le Vie dei Formaggi", pertanto, rappresenta un progetto pilota per la nostra Regione e si proietta come una esperienza valida da riproporre in altri comprensori.

Il Dirigente Coordinatore del IX° Servizio Regionale
Servizi allo Sviluppo
Dr. Dario Carrabellotta

PRE
SENTAZIONE

MONTI
SICANI



Il Progetto "Le vie dei formaggi" si inserisce tra le diverse attività che le Unità Operative del Distretto dei Monti Sicani svolgono da oltre due lustri nel proprio comprensorio per favorire la crescita ed il miglioramento tecnico ed economico dell'attività primaria. Esso, in particolare, intende promuovere e valorizzare la produzione casearia dei Monti Sicani. Infatti la zootecnia è un comparto produttivo di rilevante importanza socio-economica sia per il numero di capi allevati sia per i riflessi indotti ai fini della conservazione e della salvaguardia ambientale. La produzione casearia del comprensorio è caratterizzata dall'adozione di tecnologie tradizionali, tramandate attraverso le generazioni e sapientemente modellate con le recenti acquisizioni tecnologiche. La gestione degli allevamenti è, generalmente, improntata a criteri di estensività ed all'utilizzo prevalente delle risorse pascolive locali. Il recente ampliamento ha portato a 23 il numero delle aziende aderenti del progetto; esse si sono rese disponibili, con l'ospitalità tipica degli ambienti rurali della Sicilia, ad un rapporto più diretto con i consumatori, che supera il semplice acquisto di un formaggio e che arricchisce il visitatore dei diversi aspetti della vita quotidiana in campagna. A tal fine il Progetto, tramite una capillare ubicazione di pannelli promozionali ed insegne direzionali lungo i principali percorsi stradali del comprensorio, consentirà un accesso agevole alle aziende. Il Progetto oltre a favorire la creazione di una "rete" di produttori caseari mira, contemporaneamente, alla promozione del territorio nel quadro più complessivo delle prospettive di sviluppo rurale dell'areale sicano. Infatti, le riflessioni sui formaggi dei Monti Sicani - "Buoni per tradizione, dal cuore della Sicilia, bontà da scoprire fetta per fetta" - rappresentano, oltre che un invito alla fruizione diretta di questi tesori della terra di Sicilia, anche un'opportunità per la conoscenza complessiva delle ricchezze che questo territorio è in grado di offrire.

Distretto dei Monti Sicani
 U.O. n. 96: Dr. Giuseppe Marrone
 U.O. n. 97: Dr. Giovanni Zito
 U.O. n. 98: Dr. Fabrizio Viola

L'areale Sicano occupa la parte centro occidentale della Sicilia; il vasto comprensorio, un tempo occupato dai primi abitanti di Trinacria, rappresenta una delle aree isolate di maggiore interesse ambientale. Infatti, le catene montuose su cui spiccano Rocca Busambra (1.613 mt.), Monte Cammarata (1.578 mt.), Pizzo Cangialosi (1.457 mt.), Monte Rose (1.436 mt.) ed altre vette, consentono di osservare formazioni boschive e zone naturali di grande importanza florofaunistica. Non a caso in questo territorio sono state istituite Riserve Naturali (Monte Cammarata, Bosco della Ficuzza, Monte Genuardo e S. Maria del Bosco, Monte Carcaci, Monti di Palazzo Adriano e Valle del Sosio) tutelate dall'Azienda Forestale regionale con i diversi Distaccamenti ivi operanti. Nel comprensorio sicano sono presenti diversi invasi artificiali quali la Diga del Fanaco, il Lago Leone, il Lago di Prizzi, il Lago Gammata e la Diga Castello. L'area sicana conserva, quindi, risorse naturali e paesaggistiche che, conservate e valorizzate senza forme di intervento speculativo, possono contribuire allo sviluppo integrato del territorio. In questa cornice le attività agricole e zootecniche, spesso condotte con criteri estensivi ed a basso impatto ambientale, le diverse forme di agriturismo e turismo rurale, la forestazione, ipotesi di gestione faunistica ed altre attività legate al settore primario possono contribuire all'autovalorizzazione delle risorse naturali esistenti; se ricordiamo, inoltre, i tanti paesi incastonati tra monti e colline sicane, ciascuno con il proprio patrimonio storico-archeologico, artistico e monumentale, con le ricche tradizioni culturali e religiose, con le tipicità artigianali e gastronomiche, queste ultime esaltate nelle diverse sagre e festività che periodicamente ricorrono, si comprenderà come questo territorio possa offrire sorprese inusitate, vivificando il proprio contesto naturale, ambientale ed economico.



ALFONSO ANTONINO

Territorio: Castronovo di Sicilia
Contrada: Sella Viola
Altitudine: 450 mt. s.l.m.
Telefono: 0918218153 - 3383729348
Caratteristiche aziendali: 40 ettari di seminativi ed oliveto. Alleva circa 400 ovini e 25 bovini
Produzioni casearie: Pecorino, Ricotta
Orario di lavorazione: 9.00-14.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda



VILLA DAFNE

Territorio: Castronovo di Sicilia/Alia
Contrada: Cozzo di Cicero
Altitudine: 540 mt. s.l.m.
Telefono: 0918219174 - 3358434396
Caratteristiche aziendali: 60 ettari di seminativi, pascoli, oliveto ed ortaggi. Alleva circa 400 ovi-caprini, 10 equini, 40 bovini e 20 suini
Produzioni casearie: Pecorino siciliano, Canestrato, Dolcezza del Lago, Ricotta di Pecora e/o Capra
Orario di lavorazione: 9.00-14.00, tutti i giorni
Prenotazione telefonica: si
NOTE: azienda agrituristica con possibilità di pernottamento, ippoturismo, corsi di cucina, mountain-bike.



BRUSCATO SALVATORE

Territorio: Vicari
Contrada: Montagnola
Altitudine: 675 mt. s.l.m.
Telefono: 0918216150 - 3384790889 3389213680
Caratteristiche aziendali: 30 ettari di seminativi, alleva 300 ovini e 60 bovini
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Caciocavallo Palermitano, Vastedda Palermitana, Provola Siciliana, Ricotta
Orario di lavorazione: 9.00-14.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda

PASSALACQUA SALVATORE

Territorio: Castronovo di Sicilia
Contrada: Garofalo
Altitudine: 590 mt. s.l.m.
Telefono: 0918218290 - 3357001633
Caratteristiche aziendali: 20 ettari di seminativi, alleva 40 bovini
Produzioni casearie: Tuma Persa, Pecorino Siciliano D.O.P., Fiore Sicano, Canestrato, Ricotta
Orario di lavorazione: 9.00-14.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda
NOTE: L'azienda lavora latte ovino ritirato da allevamenti del territorio



RUSSOTTO GIOVANNI

Territorio: San Giovanni Gemini
Contrada: Melaco
Altitudine: 500 mt s.l.m.
Telefono: 0922 903049
Caratteristiche aziendali: 35 ettari di seminativi
 Alleva circa 400 ovini e 70 bovini;
Produzioni casearie: Pecorino siciliano, Canestrato, Ricotta, Mozzarella
Orario di lavorazione: 09,00-14,00 (Lun-Merc-Ven)
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



CASEIFICIO SANTA CATERINA DI PANEPINTO

Territorio: San Giovanni Gemini
Contrada: Santa Caterina
Altitudine: 370 mt s.l.m.
Telefono: 0922 900145
Caratteristiche aziendali: 40 ettari di seminativi
 Alleva circa 200 ovini e 40 bovini;
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Ricotta,
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione





PINELLI GIUSEPPA

Territorio: Castronovo di Sicilia
Contrada: Giaffrido
Altitudine: 630 mt. s.l.m.
Telefono: 0918217644 - 3334298342
Caratteristiche aziendali: 30 ettari di seminativi.
 Alleva 40 bovini
Produzioni casearie: Palermitano, Provola siciliana, (anche affumicata), Vastedda palermitana, Ricotta, Pecorino, Fiore Sicano.
Orario di lavorazione: 9.00-14.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



AZIENDA AGRICOLA TRIPI

Territorio: Castronovo di Sicilia
Contrada: Borgo Marcatobianco
Altitudine: 650 mt. s.l.m.
Telefono: 0918214982 - 3392096908
Caratteristiche aziendali: 50 ettari di seminativi, oliveto. Alleva 600 ovini e 20 bovini
Produzioni casearie: Pecorino, Vastedda Palermitana, Fiore Sicano, Provola Siciliana, Ricotta
Orario di lavorazione: 9.00-18.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



SA.VI.E.MA DI LO RE

Territorio: Cammarata
Contrada: Menta-Casalicchio
Altitudine: 600 mt s.l.m.
Telefono: 0922 908129 348 7702660
Caratteristiche aziendali: 170 ettari di seminativi
 Alleva circa 600 ovini e 80 bovini;
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Ricotta
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
NOTE: azienda agrituristica con possibilità di pernottamento

MANGIAPANE LIBORIO

Territorio: Cammarata
Contrada: Casalicchio
Altitudine: 460 mt s.l.m.
Telefono: 328 3080712
Caratteristiche aziendali: 90 ettari di seminativi
 Alleva circa 160 ovini e 50 bovini di razza Modicana;
Produzioni casearie: Canestrato, Caciocavallo Palermitano, Ricotta,
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, a giorni alterni
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



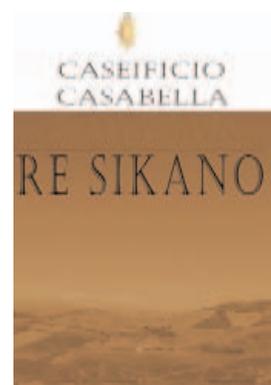
TRAINA ANGELA

Territorio: Cammarata
Contrada: C.da Pasquale
Altitudine: 460 mt s.l.m.
Telefono: 0922 904107
Caratteristiche aziendali: 30 ettari di seminativi
 Alleva circa 400 ovini ;
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Ricotta,
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



CASEIFICIO CASABELLA DI LO RE

Territorio: Cammarata
Contrada: Casabella
Altitudine: 500 mt s.l.m.
Telefono: 329 9785820 - 3287148390
Caratteristiche aziendali: 140 ettari di seminativi
 Alleva circa 600 ovini e 80 bovini;
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Ricotta,
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione





RUSSOTTO LUIGI

Territorio: Cammarata
Contrada: Casabella
Altitudine: 450 mt s.l.m.
Telefono: 0922 904072 338 1735327
Caratteristiche aziendali: 40 ettari di seminativi Alleva circa 200 ovini e 30 bovini 25 caprini;
Produzioni casearie: Pecorino, Canestrato, Ricotta, Provola Siciliana
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



CASEIFICIO GIAMBRONE

Territorio: Cammarata
Contrada: Scalo Ferroviario Cammarata
Altitudine: 370 mt s.l.m.
Telefono: 0922 900621
Caratteristiche aziendali: 16 ettari di seminativi, 10 ettari di pescheto, Alleva 70 bovini
Produzioni casearie: Produzioni casearie: Provola Siciliana, Caciocavallo Palermitano, Ricotta
Orario di lavorazione: 09,00-14,00, tutti i giorni
E-mail: Aziendagiambrona@libero.it
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



FERRANTI DOMENICO S.N.C.

Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Melia
Altitudine: s.l.m. 750 mt.
Telefono: 0922 989394 / 337965558
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 310 ettari ripartiti in seminativi, pascoli e boschi. Alleva n. 270 bovini e n.1.100 ovini.
Produzione: Caciocavallo Palermitano, Provola siciliana, Canestrato, Pecorino Siciliano DOP, Ricotta fresca, zuccherata e salata.
Orario di lavorazione: 6.00- 16.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda

TIRRITO ANTONINO

Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Melia
Altitudine: s.l.m. 600 mt.
Telefono: 091 8217840
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 30 ettari seminativi. Alleva 400 ovini
Produzione: Pecorino Siciliano DOP, Pecorino fresco, Ricotta fresca.
Orario di lavorazione: 7,00-11,30, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda



GUARINO PAOLO

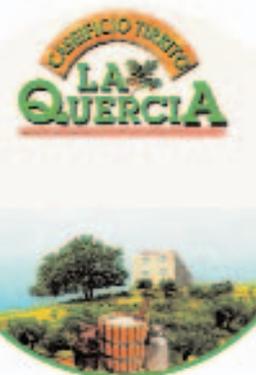
Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Pietre Cadute
Altitudine: s.l.m. 750 mt.
Telefono: 3384893610
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 50 ettari seminativi. Alleva 400 ovini e 55 Bovini
Produzione: Canestrato, fresco, semi e stagionato, ricotta
Orario di lavorazione: 7.00- 14.00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda



Azienda agricola Grottadotto di DI MARTINO CALOGERO

Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Analaco
Altitudine: s.l.m. 650 mt.
Telefono: 3389209982
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 20 ettari seminativi. Alleva n. 30 bovini e 50 ovini.
Produzione: Caciocavallo Palermitano, Provola siciliana, Vastedda Palermitana, Canestrato, Ricotta, Fiore sicano.
Orario di lavorazione: 9,00 - 14,00, tutti i giorni
 Vendita diretta in azienda





TIRRITO SALVATORE

Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Magaloggino
Altitudine: s.l.m. 500 mt.
Telefono: 333 8413552 - 3298143901
Caratteristiche Aziendali: L'azienda dispone di una superficie aziendale di 11 ettari seminativi, si approvvigiona di latte di cooperative e produttori del territorio.
Produzione: Caciocavallo Palermitano, Pecorino, Caprino, Mozzarella, Scamorze affumicate e bianche.
Orario di lavorazione: 7,00 – 19,00, tutti i giorni, Vendita diretta in azienda
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



MICELI FRANCESCA

Territorio: Alia (PA)
Contrada: Terzo sottano
Altitudine: s.l.m. 550 mt.
Telefono: 091 8214268 - 3205332062
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 85 ettari seminativi. Alleva 500 ovini e 30 Bovini.
Produzione: Pecorino fresco e stagionato, Provola siciliana, Ricotta.
Orario di lavorazione: 7,00 - 14,00, tutti i giorni
 Vendita diretta ad Alia in Via Montemaggiore – Alia; tutti i giorni, ore 8,00 4,00 ed ore 16,00- 20,00



ROTOLO FRANCESCO

Territorio: Castronovo di Sicilia (PA)
Contrada: Marcatò Bianco
Altitudine: s.l.m. 700 mt.
Telefono: 091 8214964 – 339 5725779
Caratteristiche Aziendali: L'azienda dispone di una superficie aziendale di 110 ettari seminativi. Alleva circa 600 pecore
Produzione: Pecorino, Ricotta.
Orario Di Lavorazione: 6,00 -12,00, tutti i giorni
 Punto Vendita: Marcatobianco; tutti i giorni, ore 8,00-14,00 e ore 16,00 - 20,00
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione

IPPOLITO GIUSEPPE

Territorio: S. Stefano Quisquina (AG)
Contrada: Castagna
Altitudine: s.l.m. 900 mt. circa
Telefono: 0922982029 - 3487361044
Caratteristiche Aziendali: Indirizzo produttivo cerealicolo-zootecnico, con una superficie aziendale di 185 ettari seminativi. Alleva 600 ovini. L'azienda è a regime di agricoltura biologica, controllata da BIOS.
Produzione: Pecorino, Ricotta.
Orario di lavorazione: 9,00- 12,00; tutti i giorni, da gennaio a maggio, a giorni alterni, da novembre a dicembre. Vendita diretta in azienda
NOTE: disponibilità per degustazioni guidate su prenotazione



AZIENDA F.LLI FERRARA

Territorio: Prizzi
Contrada: Gaggiolamara
Altitudine: 820 mt. s.l.m.
Telefono: 3381064966
Caratteristiche aziendali: 60 ettari di seminativi. Alleva 30 ovini e 50 bovini.
Produzione casearie: Pecorino, Ricotta, Caciocavallo Palermitano, Mozzarella e Canestrato.
Orario di lavorazione: 9.30 – 13.00 // 16.30 – 18.00 (inverno); ore 9.30-13.00 // 17.00-20.00 (estate).
NOTE: E' possibile raggiungere l'azienda con pulmann.





PECORINO SICILIANO D.O.P.

Il Pecorino Siciliano D.O.P. è da ritenere il più antico formaggio prodotto in Sicilia. Le citazioni storiche riportate in questo opuscolo ne attestano la vetustà: da Omero ad Aristotele già ci si sofferma sui procedimenti produttivi di tale formaggio, tipicamente siciliano. Con D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 il Pecorino Siciliano è stato riconosciuto a denominazione di origine, mentre con Regolamento CEE n. 1107 del 12 giugno 1996 ha ricevuto la denominazione di origine protetta.

Il Pecorino Siciliano è un formaggio a pasta dura, semicotta. Le caratteristiche del prodotto sono: forma cilindrica a facce piane o lievemente concave, crosta bianco-giallognola con superficie rugosa a causa della modellatura lasciata dal canestro, cappatura con olio, pasta compatta bianca o paglierina con occhiatura scarsa, sapore piccante nello stagionato, peso 4-15 Kg, scalzo 10-18 cm, diametro 45 cm. Per la sua produzione viene usato il caglio in pasta di agnello.

L'intero territorio siciliano è interessato alla produzione di Pecorino Siciliano D.O.P.



PICURINU

Il Picurinu (formaggio di pecora) è un formaggio molto antico. La sua storia e le attrezzature tradizionali per la sua produzione sono del tutto identiche a quelle del Pecorino Siciliano D.O.P. Le caratteristiche del prodotto sono: forma cilindrica a facce piane o lievemente concave; crosta bianco-giallognola, con la superficie rugosa a causa della modellatura lasciata dal canestro, cappatura con olio, pasta compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa, sapore piccante nello stagionato, peso 4-12 Kg, scalzo 10-18 cm, aggiunta facoltativa di pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. Per la sua produzione viene usato il caglio in pasta di capretto.

Le denominazioni ricorrenti del Picurinu sono: Tuma (cagliata fresca senza alcuna salatura); Primosale (formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura); Secondosale (formaggio semistagionato di 2-4 mesi che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura); Stagionato (formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 4 mesi).

E' interessato alla produzione di Picurinu l'intero territorio siciliano.

CANESTRATO

Il formaggio Canestrato, detto anche "vacchino", viene citato in diversi contratti di gabella sin dal 1400 in quanto era uno dei prodotti da consegnare annualmente al proprietario quale prezzo per l'affitto del fondo. Anche questo formaggio compare nel 1407 nel calmiere dei latticini come "tumazza". Il Trasselli lo riscontra ancora in un calmiere del 1412 alla voce "cacio vacchino" da vendere ad una quotazione inferiore "4 o 5 grani di rotolo" rispetto al caciocavallo palermitano. Viene ancora citato nella dieta delle monache di Monreale del monastero di San Castrenze nel 1562. Il Canestrato viene ancora oggi prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili. E' un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto utilizzando latte di vacca intero e crudo, misto a latte di pecora ed, a volte, di capra.

Le caratteristiche del prodotto sono: forma cilindrica a facce piane o lievemente concave; crosta sottile, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro, di colore ocra; pasta colore giallo paglierino; sapore dolce per il formaggio fresco, piccante con odore fragrante caratteristico per lo stagionato; peso 5-20 Kg; scalzo 12-28 cm; diametro 18-35 cm. Le denominazioni usuali derivanti dai diversi stadi di salatura/stagionatura sono: Tuma fresca (cagliata senza alcuna salatura), Primosale (formaggio fresco di 8-10 giorni che ha subito la salatura a secco), Secondosale (formaggio semistagionato di 2-4 mesi che ha subito la seconda salatura a secco), Stagionato (formaggio salato come i precedenti la cui stagionatura ha superato i 4 mesi).

Durante il 1800, nelle numerose masserie nel territorio dei Monti Sicani il Canestrato ha rappresentato la principale produzione casearia.





PALERMITANO

Il Trasselli in "Alcuni calmieri palermitani del 400" riferisce che già dal marzo del 1412 si riscontra un chiaro riferimento al caciocavallo Palermitano, addirittura differenziandolo da altri quali il cacio vacchino e il cacio pecorino. Si possono riscontrare cenni storici che riportano l'uso del Palermitano sia sulle mense delle monache che in quelle dei nobili, quale cibo particolarmente pregiato. Era considerato infatti un prodotto di alto valore nutritivo adatto ai rinfreschi offerti dai principi e dai baroni. Era inoltre utilizzato come mezzo per pagare l'affitto dei fondi. Detto formaggio viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili.

Il Palermitano (presidio Slow Food) è un formaggio a pasta filata ottenuto con latte vaccino. Il prodotto ha una classica forma a parallelepipedo. La crosta è sottile, liscia e di colore ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, tenace e con sfogliature a stagionatura avanzata. L'odore è fragrante, caratteristico, il sapore è piccante. Il peso della forma si aggira intorno ai 10 Kg.

L'area di produzione interessa la provincia di Palermo, la parte interna della provincia di Agrigento ed il territorio di alcuni Comuni della provincia di Trapani. La produzione nel territorio dei Monti Sicani è significativa e di particolare pregio.



VASTEDDA PALERMITANA

Le origini e la lavorazione della Vastedda Palermitana sono simili a quelle del Palermitano. La differenza consiste nel momento della filatura della pasta quando le mani esperte del casaro conferiscono alla massa una forma ovoidale più o meno spessa, chiamata appunto Vastedda. La Vastedda viene prodotta con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili.

E' un formaggio fresco a pasta filata. Le caratteristiche del prodotto sono: forma ovoidale più o meno spessa, pasta color avorio, sapore acidulo e fresco, peso 1 kg circa. Il territorio interessato alla produzione riguarda la provincia di Palermo e la parte interna della provincia di Agrigento.

FIORE SICANO

Il Fiore Sicano è noto anche con la denominazione di "Tumazzu di vacca". Esso ripercorre la storia di quei formaggi la cui realizzazione è legata al "caso"; sembra, infatti, che un produttore non avendo portato a termine la lavorazione del formaggio per una improvvisa partenza, al suo ritorno, per "non buttare" la tuma, la mise ugualmente nelle forme (quelle di piccole dimensioni, perchè quelle più grandi gli sarebbero servite per la caseificazione del giorno dopo). Credendo di non poter utilizzare più quel formaggio, lo trascurò fino al punto da farlo ricoprire interamente di muffa (trasmessa dalla frutta vicina). Dopo qualche tempo decise di buttarlo, ma prima lo assaggiò: avendolo trovato gradevole, decise di ripetere la stessa tecnica, perfezionandola. Insieme alle attrezzature tradizionali, utilizzate per il canestrato, usò una cassa di legno dove riponeva la tuma per circa 4 ore e dove effettuava 5-6 rivoltamenti. Alla fine, è venuto fuori un formaggio dalle caratteristiche particolari.

Il Fiore Sicano, tipico dell'area centrale dei Monti Sicani, è un formaggio prodotto con latte intero e crudo di vacca. Le sue caratteristiche sono: pasta cruda e molle; crosta sottile di colore grigio-verde a causa dell'insediamento di muffe autoctone; peso 1,200 -2 kg; diametro 20 cm; scalzo 6-7 cm. Il territorio interessato alla produzione riguarda i Monti Sicani e segnatamente i Comuni di Castronovo di Sicilia, Santo Stefano di Quisquina, Prizzi, Palazzo Adriano, Cammarata.



PROVOLA SICILIANA

La Provola Siciliana formaggio a pasta filata è uno dei formaggi isolani più antichi; differisce dal ragusano e dal palermitano per la pezzatura, la forma e, dal punto di vista tecnologico, per una ridotta durata della salatura e della stagionatura. Le caratteristiche del prodotto sono: forma a pera; crosta sottile, liscia, di colore giallo ambrato; pasta color giallo paglierino, compatta; odore gradevole, sapore dolce e delicato; peso circa 1 Kg. L'area interessata alla produzione riguarda l'intero territorio siciliano.





RICOTTA DI PECORA E/O CAPRA

E' un prodotto fresco, tipico dell'arte casearia siciliana, cremoso, morbido, di colore bianco e dalla forma tronco-conica dovuta al contenitore -la caratteristica *fascedda*- che solitamente si adotta per il confezionamento. Il sapore è dolce e l'odore ricorda il siero della lavorazione del latte. Questo tipo di prodotto può essere anche salato (*ricotta salata*) e stagionato sino a due mesi, su apposite tavole di legno ed in specifici ambienti. La ricotta, ad una settimana dalla salatura, può essere anche messa in forno (*ricotta infornata*) ad elevate temperature che consentono l'asciugatura completa del prodotto. La materia prima del prodotto è costituita dal siero di latte di pecora o di capra o misto (capra/pecora) che viene riscaldato in una caldaia stagnata, la cosiddetta *quarara*, con aggiunta di sale e di latte misto, sino a che si giunge all'affioramento della ricotta ad una temperatura di circa 90° C; con l'affioramento si elimina la schiuma in superficie e, quindi, si procede a raccogliere la ricotta nelle *fascedde*; queste vengono poste in un tavolo inclinato contenente acqua fredda al fine di favorire il rassodamento del prodotto. Anticamente alcuni pastori aggiungevano al siero del latte rametti di fico opportunamente tagliati, per favorirne la fuoriuscita del lattice e, così, dare una maggiore consistenza ed un aroma particolare alla ricotta.



TUMA PERSA

Prodotto caseario autoctono, noto da circa un secolo nell'area sicana. La prima fase di produzione, utilizzando latte vaccino, ricalca esattamente quella prevista per il Canestrato, di cui si utilizza la stessa attrezzatura. La Tuma Persa nasce praticamente nella stagionatura; il nome pare abbia un legame diretto con tale fase in quanto la tuma, dopo essere stata messa in forma, viene abbandonata ("persa") per 8-10 giorni; viene quindi lavata in maniera grossolana dalla muffa creatasi e riabbandonata per altri 8-10 giorni prima di essere nuovamente lavata, spazzolata e, finalmente, salata. La crosta è di colore giallo-ocra; diventa scura in seguito alla carotina, cioè alla captazione eseguita con olio d'oliva e pepe macinato. La pasta è tenera, compatta e tendente a sgranarsi, con scarsa occhiatura, di colore bianco virante al paglierino. Il sapore è tra il dolce ed il piccante ma mai salato, con un retrogusto lungo ed aromatico. L'area di produzione interessata è quella dell'areale dei Monti Sicani, soprattutto del Comune di Castronovo di Sicilia.