Il Caciocavallo di... Pecora

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 23 Agosto 2011 23:22

La **pasta filata**, metodologia di produzione di alcuni noti formaggi, è nata dall'antica necessità di riutilizzare la caseificazione riuscita male il giorno prima. Oggi ci dà un formaggio dai profumi complessi e dalla pasta particolare, che spesso identifichiamo col nostrano caciocavallo, da sempre preparato con il latte vaccino. La produzione del formaggio a pasta filata richiede particolari temperature e acidità del latte che, il casaro, riconosce grazie alla propria esperienza, raramente avvalendosi di strumenti di misura. In breve, la cagliata prodotta, aspetta ben 24 ore prima di essere di nuovo fatta a pezzi e riscaldata, dando luogo alla cosiddetta "**filatura**", che poi sfocerà nel formaggio definitivo.

Un formaggio a pasta filata molto conosciuto, insolitamente preparato con latte di pecora, è la **Vastedda del Belìce**, da poco tempo nobilitata dalla DOP, ma non l'unico. Infatti, i tre fratelli **Filippo**, **Vito** e **Saverio Palazzolo,** di **San Giuseppe Jato**, una decina d'anni fa hanno sperimentato e creato nuovi formaggi a pasta filata con il latte di pecora, ovini di cui sono allevatori da generazioni. Procedendo in modo empirico, nel giro di due anni, sono riusciti ad aggirare gli ostacoli creati dalla bassa acidità del latte in questione, inventandosi così il **Quadralino dello Jato**, un formaggio realizzato in modo analogo al caciocavallo di vaccino, che io ho anacronisticamente definito "**caciocavallo di pecora**", ed il **Piccantino**, un'altra pasta filata dalla grana finissima e dalla caratteristica crosta al pepe nero. La curiosità di realizzare sempre cose nuove e la sfida costituita dalla difficiltà di un'impresa che tutti sconsigliavano, hanno rappresentato una potentissima molla che ha caricato i tre fratelli, portandoli così verso un ottimo e particolarissimo prodotto caseario.

L'esperienza dei **Palazzolo** si perde nella notte dei tempi, tramandata da generazione in generazione, è stata loro trasmessa dal papà **Alessandro** il quale, anche se scomparso, oggi rivive in quei gesti che i suoi figli compiono e che, fortunatamente, stanno proseguendo coi nipoti, creando quella sacra catena di tradizioni e antiche professioni che ha attraversato i secoli e che costituisce anche la Madre che ha generato tutti noi: la terra. I **Palazzolo** sono coadiuvati dalle loro rispettive famiglie, una vera azienda a conduzione familiare con una ferrea suddivisione dei compiti, in modo da impiegare al meglio le capacità di ognuno di essi, strizzando comunque l'occhio ad una certa intercambiabilità che mutua la struttura di una moderna azienda di produzione. Impossibile non citare mamma **Lucia**, sulla soglia degli 80 anni, la quale oggi ha ancora un importante ruolo di collante morale per tutta la famiglia.

Le razze allevate sono due: la **Comisana**, con circa 1.000 capi, e la **Belicina**, con circa 300 pecore, entrambe autoctone ma da distinguere per qualità del latte prodotto. Per particolarità del latte, la **Comisana**, è assimilabile alla vacca **Modicana**, mentre la **Belicina**, più generosa nella produzione, dà un latte meno pregiato ma comunque necessario per integrare quello della sua sorella più nobile.

Chi mi segue nelle mie scorribande enogastronomiche sa bene che prima o poi arriva il momento dei profumi e dei sapori e anche stavolta non mi sottrarrò al gustoso appuntamento.

Il **Quadralino dello Jato,** ovvero il caciocavallo di pecora, si presenta nella classica forma a parallellepipedo tipica del caciocavallo palermitano e ragusano, la stagionatura in degustazione era di circa 4 mesi, i profumi erano intensi di pascolo, so poteva ancora percepire il latte, non era ancora subentrato il rosmarino e le altre erbe balsamiche che spesso si possono riscontrare in un formaggio di tale natura. Sapido al palato risultava anche ben compatto e serrato, la perfezione della pasta rendeva evidente la maestria del casaro che si era cimentato nella filatura.

Il **Piccantino**, anch'esso di 4 mesi, sempre a pasta filata, è stata una conferma del precedente ma con profumi ancora più intensi. Grazie alla sua grana finissima si è sciolto in bocca, senza nessun accenno di sapidità ma con un piacevole piccantino fino alla crosta trattata col pepe nero, in prossimità della quale, invece, si cominciava a sentire l'influenza della spezia. In questo caso la pasta, sebbene compatta, era molto morbida favorendo la scioglievolezza del boccone. Anche per il Piccantino ho riscontrato un'ottima filatura.

Infine, il **Pecorino stagionato** di circa 9 mesi, con preparazione tradizionale, da me assaggiato per l'occasione, si è rivelato come un prodotto già maturo, ricco di erbe balsamiche, rosmarino e salvia in primis, ma anche dal sapore ircinico, come se ci fosse anche del latte di capra, ha mostrato la sua vocazione di formaggio deciso a "non chiedere mai". In bocca, ha confermato tutte le precedenti promesse fatte all'olfatto, con una notevole compattezza della pasta.

Tutti i formaggi dei **Palazzolo** sono realizzati con **latte crudo**, unico modo per poter approfittare delle benefiche proprietà che la natura ci dona coi suoi meravigliosi prodotti, e con salature praticamente non avvertibili al palato. Purtroppo, il periodo di fine Agosto in cui è avvenuta al mia visita in azienda, non è stato adatto a gustare anche la ricotta, prodotto del latte ormai largamente abusato e sofisticato, ma appena gli agnellini smetteranno di allattare, alle prime piogge invernali, colmerò sicuramente questa insopportabile lacuna, nel frattempo farò un dovuto atto di fede!

moocasa_albumid=5643023642494515025