

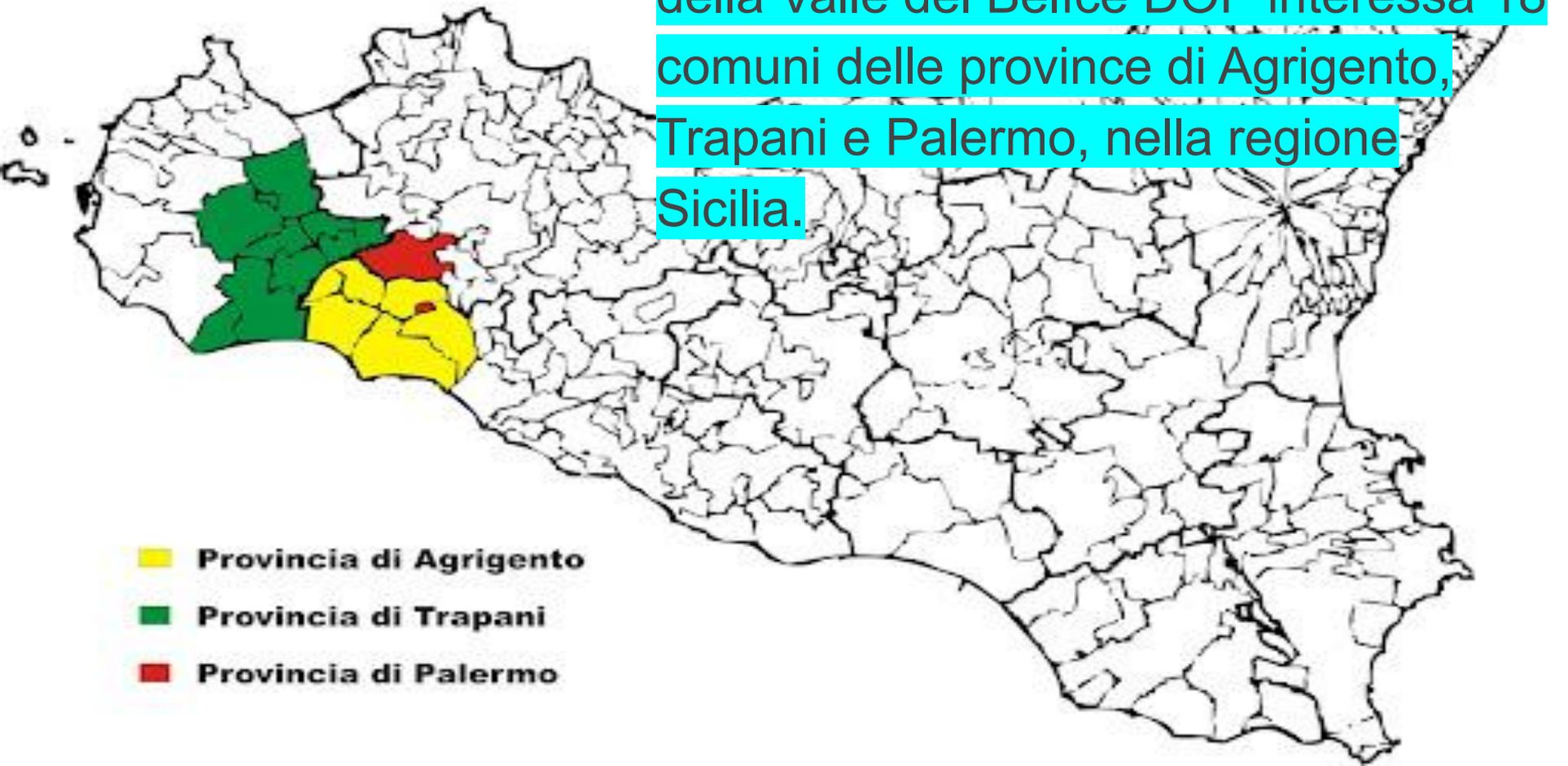
VASTEDDA DOC



La Vastedda della Valle del Belice DOP è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte ovino intero, crudo, di pecore di razza Valle del Belice, alimentate al pascolo, o con foraggi freschi, fieno, paglia o altro materiale vegetale fresco.

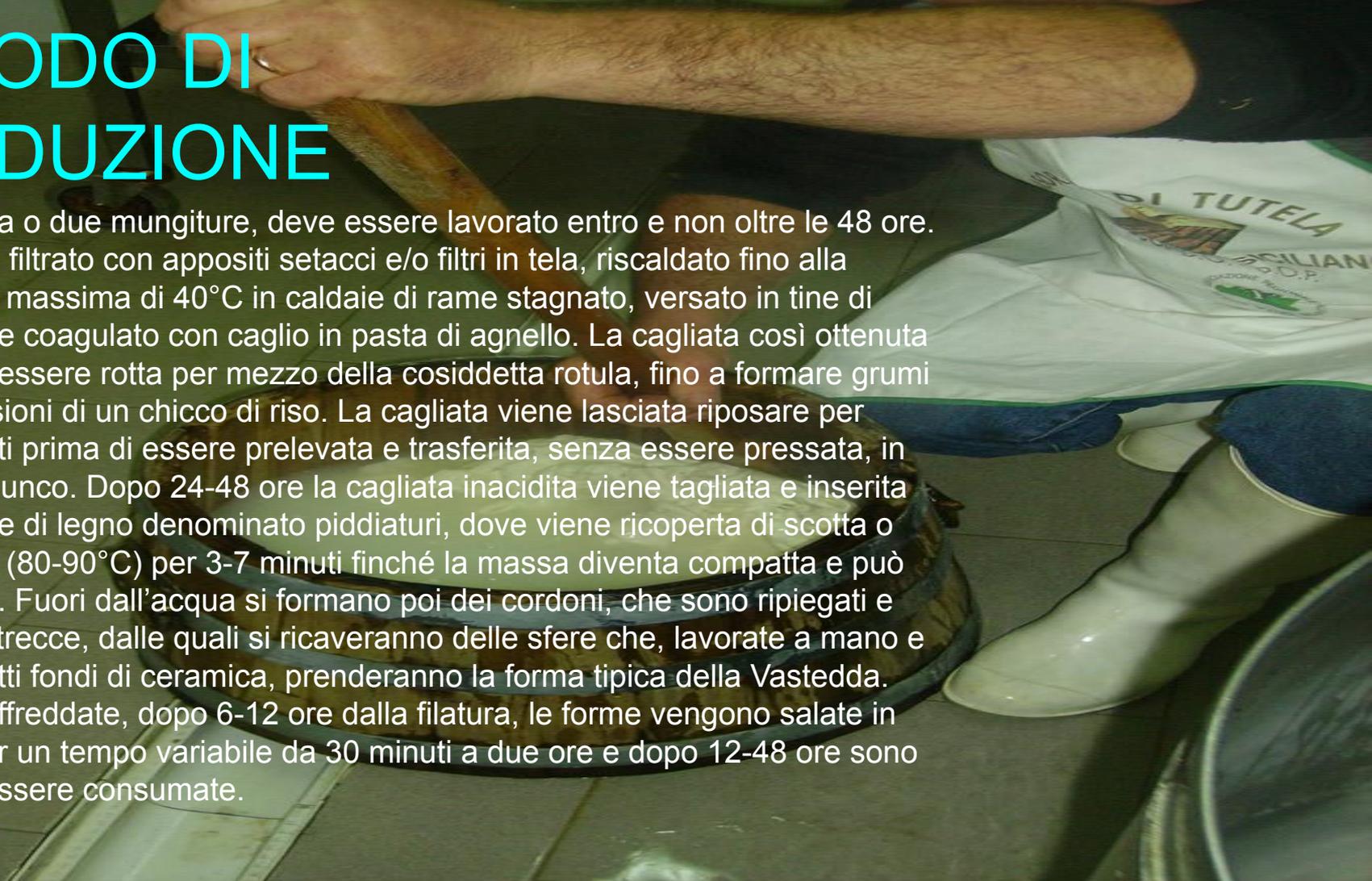
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP interessa 18 comuni delle province di Agrigento, Trapani e Palermo, nella regione Sicilia.



METODO DI PRODUZIONE

Il latte, di una o due mungiture, deve essere lavorato entro e non oltre le 48 ore. Viene quindi filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, riscaldato fino alla temperatura massima di 40°C in caldaie di rame stagnato, versato in tine di legno e infine coagulato con caglio in pasta di agnello. La cagliata così ottenuta deve quindi essere rotta per mezzo della cosiddetta rotula, fino a formare grumi delle dimensioni di un chicco di riso. La cagliata viene lasciata riposare per cinque minuti prima di essere prelevata e trasferita, senza essere pressata, in fucelle di giunco. Dopo 24-48 ore la cagliata inacidita viene tagliata e inserita nel recipiente di legno denominato piddiaturi, dove viene ricoperta di scotta o acqua calda (80-90°C) per 3-7 minuti finché la massa diventa compatta e può essere filata. Fuori dall'acqua si formano poi dei cordoni, che sono ripiegati e modellati in trecce, dalle quali si ricaveranno delle sfere che, lavorate a mano e poste su piatti fondi di ceramica, prenderanno la forma tipica della Vastedda. Una volta raffreddate, dopo 6-12 ore dalla filatura, le forme vengono salate in salamoia per un tempo variabile da 30 minuti a due ore e dopo 12-48 ore sono pronte per essere consumate.

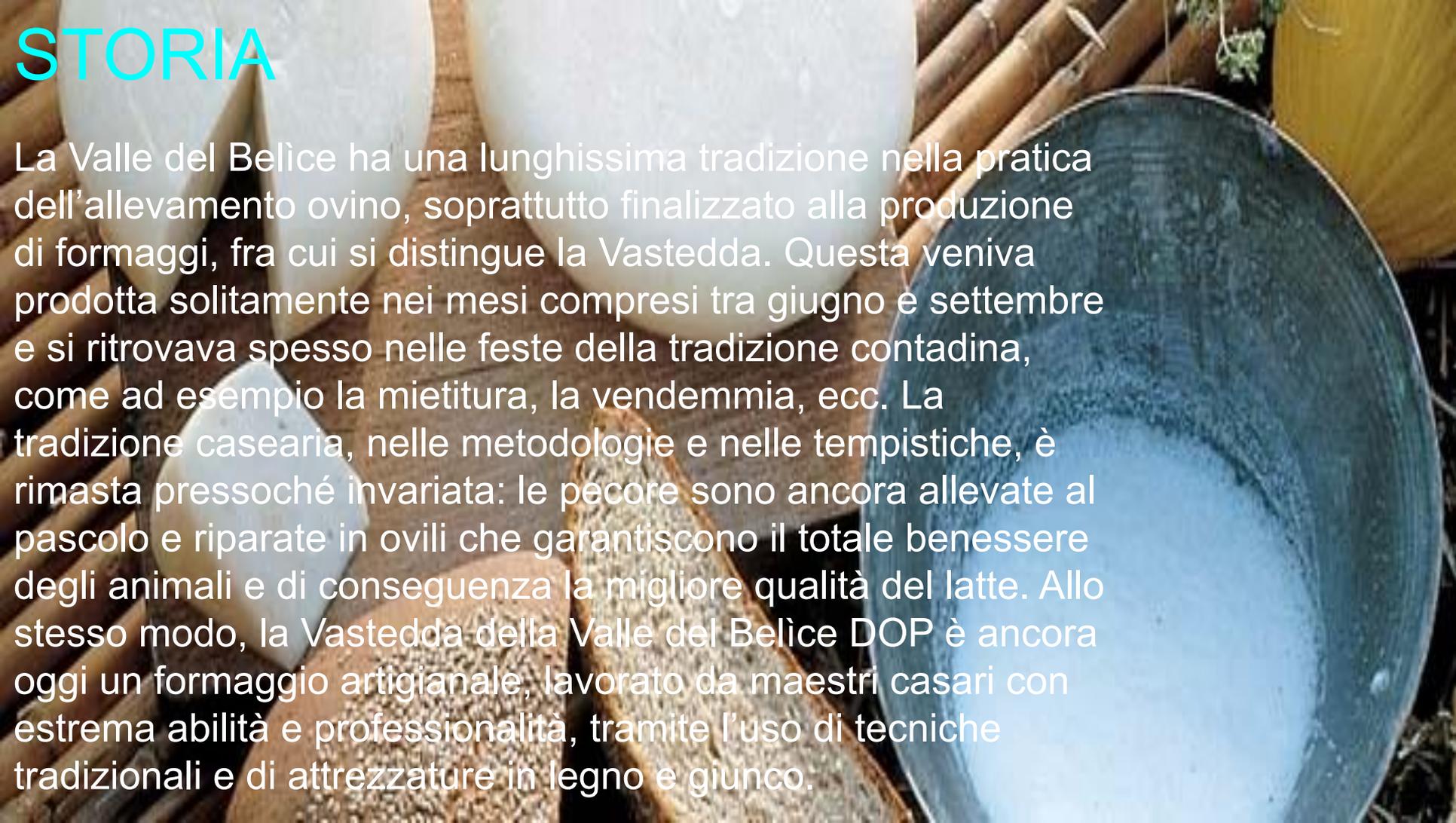


ASPETTI E SAPORI

La Vastedda della Valle del Belice DOP è un formaggio dalla tipica forma di focaccia, con diametro di 15-17 cm e peso di 500-700 g. È priva di crosta, la superficie è bianco avorio e liscia mentre la pasta è bianca, liscia e non granulosa, priva di occhiatura. Il sapore è quello tipico dei formaggi di pecora freschi, un po' aciduli ma non piccanti.



STORIA



La Valle del Belice ha una lunghissima tradizione nella pratica dell'allevamento ovino, soprattutto finalizzato alla produzione di formaggi, fra cui si distingue la Vastedda. Questa veniva prodotta solitamente nei mesi compresi tra giugno e settembre e si ritrovava spesso nelle feste della tradizione contadina, come ad esempio la mietitura, la vendemmia, ecc. La tradizione casearia, nelle metodologie e nelle tempistiche, è rimasta pressoché invariata: le pecore sono ancora allevate al pascolo e riparate in ovili che garantiscono il totale benessere degli animali e di conseguenza la migliore qualità del latte. Allo stesso modo, la Vastedda della Valle del Belice DOP è ancora oggi un formaggio artigianale, lavorato da maestri casari con estrema abilità e professionalità, tramite l'uso di tecniche tradizionali e di attrezzature in legno e giunco.