

01 Dicembre 2015

Nebrodi Formaggi

Formaggi dei Nebrodi, il gusto che nasce tra le bellezze dei parchi

Pecorino e ricotta infornata sono prodotti secondo la tradizione siciliana. Daniele Libertino della Nebrodi Formaggi racconta una produzione d'eccellenza

01 Dicembre 2015

Pecorino e ricotta infornata: eccellenze dei Nebrodi. Foto [1]

Pecorino e ricotta infornata sono prodotti secondo la tradizione siciliana. Siamo andati in visita a Nebrodi Formaggi per conoscere da vicino una produzione d'eccellenza





















Tra bellezze paesaggistiche e architettoniche, nella splendida **Randazzo**, nascono formaggi che raccontano un territorio e la sua tradizione. Nel Catanese, all'interno di ben tre aree protette ? il **Parco dell'Etna**, il **Parco dei Nebrodi** e il **Parco Fluviale dell'Alcantara** ? **Nebrodi Formaggi** produce specialità casearie che non mancano mai sulla tavola siciliana. Il pecorino fresco **primosale**, il **pecorino stagionato** (o **Pepato stagionato** come viene chiamato nelle zone di produzione) e la **ricotta infornata** sono autentiche delizie per il palato, produzioni tipiche di una delle aree tra le più ricche dal punto di vista gastronomico della Sicilia.

Nei due stabilimenti dell'azienda, uno dedicato alla produzione dei formaggi, l'altro alla stagionatura, alla cottura e al confezionamento, il lavoro è affidato a otto persone. I macchinari sono all'avanguardia, ma **l'attività è ancora artigianale**. C'è **Fabio** che inforna la ricotta prodotta con latte vaccino pastorizzato e sale, dopo averla controllata con attenzione. C'è il casaro **Basilio** che dosa sapientemente erbe aromatiche, peperoncino, pepe nero o pistacchi nella preparazione dei formaggi, proprio come vuole il gusto siciliano.

L'azienda fondata da **Pietro Libertino** all'inizio degli anni '90, oggi guidata dai figli **Daniele, Simone, Erika e Cristina**, dà il suo piccolo contributo all'economia locale. Qui, a circa 700 metri sul livello del mare, si produce una **ricotta infornata** con una tecnica davvero particolare. Prima le ricotte fresche da 3 kg vengono lasciate asciugare per qualche giorno, poi, aggiungendo del sale, vengono cotte a una temperatura di circa 250 °C .

La ricotta - spiega Daniele Libertino - viene sistemata in ciotole di terracotta che arrivano da Santo Stefano di Camastra, comune del messinese noto per la produzione di ceramiche, sempre all'interno del Parco dei Nebrodi. La terracotta esalta i sapori della ricotta e permette la cottura uniforme e ottimale mantenendo alta la qualità del prodotto?.

Dopo un'ora di cottura, la ricotta è sfornata, girata e rimessa in forno per un'altra ora. In questo modo la sua crosta assume il caratteristico **colore brunito**. Una volta pronta viene lasciata raffreddare e, successivamente, si procede al confezionamento in forme cilindriche.

La ricotta infornata, dal gusto sapido, intenso e dalla pasta morbida, è un **ottimo antipasto**. Perfetto è l'abbinamento con i salumi locali, ma questo formaggio è delizioso anche gustato semplicemente con pane casareccio e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Il tipico pecorino della zona, chiamato anche ?**canestrato**? per i tradizionali **canestri** utilizzati come fascere, è prodotto con **latte di pecora**, latte vaccino, caglio, pepe nero e sale. Si consuma sia fresco che stagionato e il suo sapore cambia d'intensità proprio in base al suo invecchiamento. Il canestrato fresco è morbido e ha un gusto dolce, mentre quello stagionato ha una pasta più dura e **piccante**. Il **primosale**, pecorino fresco con stagionatura di 15 giorni circa, spesso unito a erbe aromatiche, pepe o peperoncino, è il formaggio ideale da servire come antipasto, magari abbinato - come spiega Libertino - a un buon **vino rosso dell'Etna**. Il pecorino più pregiato è invece quello con almeno 180 giorni di stagionatura, dal sapore intenso e piccante che rivela una grande complessità di aromi. L'ideale è servirlo da solo con pane fresco e olive, che ne esaltano il gusto. Così, anche a tavola, parte un viaggio tra i profumi, i colori e la natura selvaggia e incontaminata dei Nebrodi.

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/foto/pecorino-e-ricotta-infornata-eccellenze-dei-nebrodi>