

La selezione dei formaggi

—Selection of cheeses



Pecorino semistagionato D.o.p.

(Sicilia—Sicily)

È il più antico formaggio prodotto in Sicilia. Già Omero nell'Odissea narra di Polifemo intento nella preparazione di questo formaggio, descrivendone anche i canestri in cui veniva posto a stagionare, tecnica tuttora utilizzata. È prodotto con latte ovino intero crudo proveniente da pecore allevate al pascolo spontaneo, insaporito con grani di pepe nero e stagionato tre mesi. Ha pasta compatta e un sapore intenso lievemente piccante al palato.

—It is the most ancient Sicilian cheese.

Already Omero in the Odyssey tells of Polyphemus intent in the preparation of this cheese, also describing the baskets in which it was placed to mature, a technique still used today.

Produced with sheep's milk and seasoned with black peppercorns, it is aged for three months. It has a medium paste and an intense tasty flavour.

Tuma Persa

(Sicilia—Sicily)

Prezioso formaggio prodotto da un solo caseificio in Sicilia che si trova a Castronovo di Sicilia nel cuore dei Monti Sicani ai confini delle province di Palermo e Agrigento. Si ottiene da latte intero crudo di vacca. Il sapore è corposo, strutturato con rimandi al pascolo e al fieno.

Gusto rotondo e molto persistente.

—Precious cheese produced by only one dairy in Sicily in Castronovo in the heart of the Sicani Mountains close to Palermo and Agrigento: it's obtained from the raw cow milking. It has a half sweet and a half spicy taste.

Its tone is very salted and its long aromatic aftertaste remembers wild herbs.



Ragusano D.o.p.

(Sicilia—Sicily)

Uno dei formaggi a pasta filata più antichi della regione, è ottenuto da latte vaccino intero crudo. Unico formaggio a forma di parallelepipedo, si mette a stagionare appeso ad una trave. Si produce nel ragusano e si può trovare nelle forme stagionato e semistagionato e dal gusto sapido e aromatico.

—One of the oldest stringy cheeses in the region, it is made from whole raw cow's milk. The only cheese in the shape of a parallelepiped, it matures hanging on a beam. It is produced in the Ragusa area and can be found in seasoned and semi-mature forms and with a savory and aromatic taste.

Vastedda del Belice D.o.p.

(Sicilia—Sicily)

È l'unico formaggio a pasta filata ottenuto da latte ovino intero crudo che si conosca in Europa. Si produce in un territorio a cavallo tra le province di Trapani, Agrigento e Palermo attraversato dal fiume Belice che da il nome a tutta la Valle. Si consuma fresco e prende la classica forma di focaccia dal piatto in cui viene riposto per la maturazione. Sapore leggermente acidulo e pasta liscia ed elastica.

—It is the only spun paste cheese made from whole raw sheep's milk that is known in Europe. It is produced in a territory straddling the provinces of Trapani, Agrigento and Palermo crossed by the Belice river which gives its name to the whole valley. It is consumed fresh and takes the classic form of focaccia from the plate in which it is stored for maturation.

Slightly sour taste and smooth and elastic dough.



Ficu
(Sicilia—Sicily)

Il caglio utilizzato è ottenuto dal lattice dei rametti del fico. Con la foglia dello stesso viene avvolta la forma. Ne risulta un formaggio dalla consistenza cremosa e dal gusto erbaceo.

A basso contenuto di colesterolo.

—Sicilian goat cheese produced from milk curd.

It is a “primosale”, thin-skinned, white paste, soft and fresh. It has a sweet and buttery flavor.

Provola dei Nebrodi
(Sicilia—Sicily)

Prodotta nella provincia di Messina e nelle zone confinanti con essa in tutta l'area del Parco dei Nebrodi dove l'altitudine degli alpeggi, superiori anche ai mille metri, assicura erba fresca tutto l'anno e conferisce un sapore speciale al formaggio. Forma ovoidale con una piccola testina, è prodotta con latte vaccino intero crudo ha un sapore più o meno piccantino a seconda della stagionatura. Grazie a una lunga manipolazione prima della filatura della pasta, nella versione stagionata tende a “sfogliarsi” in bocca, da cui l'altro nome, “provola sfoglia”.

—Made with uncooked whole cow's milk, it is produced in the “Parco dei Nebrodi” area, where the over thousand metre high pastures ensure fresh grass all year round give a special flavour to the cheese. Egg-shaped with a small head, it is produced with whole raw cow's milk with a more or less spicy taste depending on the seasoning. Thanks to a long manipulation before the spinning of the pasta, in the seasoned version it tends to “peel” in the mouth, hence the other name, “provola sfoglia”.



Ricotta “Infornata”

(Sicilia—Sicily)

Prodotta con latte vaccino o ovino tramite il sistema tradizionale, possiede un aroma particolare. Viene messa in forno dopo una paio di giorni dalla salatura e assume una consistenza che le consente, dopo la stagionatura, di essere anche grattugiata. Ideale per essere abbinata ai piatti di pasta al sugo e alla Norma. Gusto delicato.

—Produced with cow's or sheep's milk through the traditional system, it has a particular aroma. It is put into the oven a couple of days after salting and takes on a consistency that allows it to be grated after maturing. Ideal to be combined with pasta dishes with sauce and Norma. Delicate taste.

Piacentino ennese D.o.p.

(Sicilia—Sicily)

L'unico formaggio prodotto con latte di ovino crudo che è caratterizzato dall'aggiunta di zafferano: ne bastano 3 grammi per 100 l di latte, come da disciplinare, per donare al piacentino la sua inconfondibile colorazione giallo-arancione. È prevista l'aggiunta di grani di pepe nero. Il sapore è spiccato e lievemente piccante. Si produce nella sola provincia di Enna.

—The only cheese made from raw sheep's milk that is characterized by the addition of saffron: 3 grams per 100 l of milk are enough, as per regulations, to give the Piacenza its unmistakable yellow-orange color. Black pepper grains are expected to be added. The taste is strong and slightly spicy. It is produced only in the province of Enna.