

Tracciabilità dei prodotti in uso alla Locanda del Borgo.

Grano duro tipo "Russello".

Il grano "Russello" è un prodotto tipico degli Iblei. Differisce dagli altri biotipi per le sue componenti gluteniniche a basso ed intermedio peso molecolare. Questo ecotipo di frumento, fra le altre cose, è molto richiesto per ottenere un prodotto idoneo alla produzione del tipico pane ragusano di pasta dura.

Cuturro.

Farina di grano duro frantumato a pietra "U cuturru" (dall'etimo arabo kuturu, minestra di grano spezzato). È una tradizione di Modica e del suo territorio. Il grano veniva macinato in casa e per la quantità che interessava. Con il grano macinato si poteva poi preparare "U cuturru", antico piatto siciliano. Semplice la ricetta. Si fa bollire l'acqua e dopo si versa lentamente il grano macinato, che si fa cucinare lentamente per più di un'ora e mezza, rimastando in continuazione con una paletta di legno, fino a cottura ultimata. A parte vengono preparati i condimenti con cui condirlo, che possono essere vari, per gustarlo con più sapori.

Cappero siciliano

Arbusto perenne di probabile origine tropicale, il capperò è diffuso nell'area mediterranea da tempo immemorabile: riferimenti al suo uso, sia alimentare sia medicinale, si trovano nella Bibbia, negli scritti di Ippocrate, Aristotele e Plinio il Vecchio. In particolare l'isola di Salina, a nord delle coste siciliane, si è affermata come centro della produzione italiana di qualità. La cultivar più diffusa è la Tondina (o Nocellara), preferita alla Spinosa perché produce capperi più sodi e pesanti. La raccolta si effettua da fine maggio a tutto agosto, ogni 8 o 10 giorni. I raccoglitori iniziano prestissimo, verso le 5 del mattino, per evitare il solleone. I capperi sono stesi ad asciugare su teli di juta, al fresco, per impedire loro di sbocciare. Dopo qualche ora si separano i capperi dai capperoni, i bottoni più grandi sul punto di sbocciare. Quindi si procede alla salatura (alternando uno strato di capperi a uno strato di sale marino grosso) che avviene, solitamente, in fusti (cugniettu), utilizzati anche per le acciughe, o in tinedde, ricavate da botti vecchie tagliate a metà. Nei quattro, cinque giorni seguenti i capperi devono essere "curati", cioè travasati da una tinedda all'altra, per evitare che l'azione combinata di sale e calore dovuto alle fermentazioni, li rovini. Dopo circa un mese sono pronti per il consumo. Da sottolineare anche la quasi totale assenza di trattamenti con antiparassitari o concimi chimici di sintesi, garanzia di assoluta salubrità del prodotto.

Pomodoro di Pachino.

Il pomodoro di Pachino è salvaguardato dal Consorzio di Tutela IGP Pomodoro di Pachino con propri "agenti vigilatori" nominati da un apposito Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole il 22 luglio 2006. Quattro sono le tipologie del Pomodoro di Pachino: il "tondo liscio" di colore verde scuro, piccolo e rotondo e dal sapore marcato; quello "a grappolo" che può essere verde o rosso, tondo, liscio, dal colore brillante e attraente, con il colletto verde molto scuro. Il suo peso varia in base alla salinità del terreno di coltivazione; quello "costoluto", frutto di grandi dimensioni, dalle coste marcate, di colore verde molto scuro e brillante. Il pomodoro costoluto evidenzia le migliori caratteristiche se coltivato in terreni la cui salinità è molto alta; e il "ciliogino", caratteristico per l'aspetto "a ciliegia" su un grappolo a spina di pesce con frutti tondi, piccoli, dal colore eccellente e il grado brix elevato. Le sue qualità organolettiche sono il sapore, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto. Pachino è situata nell'estremo sud est della Sicilia, posto a 65 metri sul livello del mare, nella parte sud orientale della provincia di Siracusa a cavallo del mar Mediterraneo e dello Ionio. I terreni sono di ottima fertilità, dalla composizione misto calcareo argillosa, che costituiscono la struttura ottimale per la coltivazione del pomodoro.

Concentrato di pomodoro.

Originario del Sud America, la specie del *Lycopersicon* fu introdotta in Europa nel XVI secolo. Ritenuta all'inizio pianta velenosa e coltivata solo a scopo ornamentale, solo verso la metà del Settecento i suoi frutti cominciarono ad essere apprezzati in cucina. Per Legge

(R.D.L. 30.11.1924) il prodotto che si commercia denominato "concentrato di pomodoro" deve avere un residuo secco non inferiore al 16%; il doppio concentrato un residuo secco non inferiore al 28%; e il triplo concentrato non inferiore al 36%. La tradizione siciliana vuole la nascita del concentrato di pomodoro dettata dal desiderio di conservare inalterato nel tempo un prodotto assai deperibile come il pomodoro. Questo frutto, essendo molto ricco di acqua, è delicato e facilmente attaccabile da agenti esterni che lo possono deteriorare. Il concentrato ebbe quindi una nascita casalinga e, considerando che la coltivazione del pomodoro è facilitata nei climi caldi-temperati, se ne deduce che il concentrato è tipico delle zone mediterranee, dove ancora oggi molte massaie preparano di mano propria il concentrato di pomodoro. Il concentrato di pomodoro altro non è che l'estrazione della sostanza secca del frutto per evaporazione dei liquidi organici. Viene cotto il pomodoro fresco e maturo fino a ridurlo in salsa (eliminando bucce e semi), lo si sala e lo si espone per giorni e giorni su grandi tavole di legno, al sole, che poco alla volta ne fa evaporare completamente la parte acquosa per lasciare poi una crema densa, corposa e bruna. Il concentrato viene poi messo in vasi di cotto, debitamente coperto da olio extra vergine d'oliva, ben chiusi e riposti al fresco.

Aglione rosso.

Si chiama così per il colore rosso delle tuniche interne e perché da sempre si coltiva a Nubia, una piccola contrada di Paceco (Trapani). Generalmente si coltiva in terreni scuri e argillosi. La sua capacità di produzione di alligine è nettamente superiore alla media. La semina dell'aglio rosso di Paceco avviene tra novembre e dicembre e la raccolta a maggio (o giugno, se lasciato in parte a essiccare nei campi). La raccolta è serale, poiché le foglie essendo più umide non vengano danneggiate e consentano il successivo lavoro manuale di intreccio dei bulbi. Nella cucina Trapanese l'aglio di Nubia è ingrediente cardine di alcuni piatti tipici, tra cui la pasta "cull'agghia" (pesto alla Trapanese) ed il *cous cous* di pesce. L'area di produzione sono i Comuni di Paceco, Trapani, Buseto Palizzolo, Erice, Valderice, Marsala.

Cipolla di Giarratana.

L'area di coltivazione della cipolla di giarratana è principalmente il territorio comunale dell'omonimo centro abitato e, in minor misura, su parte del territorio comunale di Ragusa. Si tratta di un comprensorio di altitudine compresa tra i 350 ed i 600 m s.l.m. La superficie investita, sulla scorta delle ultime stime, si aggira intorno a 30 ha., distribuiti soprattutto sui terreni pianeggianti della valle dell'Irminio. La raccolta è concentrata soprattutto nel periodo di Luglio e Agosto. I terreni sono di media profondità, di medio-impasto o pesanti, tendenzialmente calcarei e ricchi di sostanza organica. La cipolla, a Giarratana, ha origini relativamente recenti, venendo coltivata da circa 40 anni. Il progressivo abbandono delle campagne ha contribuito, nell'ultimo decennio, al forte calo delle superfici a cipolla. La cipolla di Giarratana si presenta esteriormente come un grosso bulbo appiattito di colore bianco pallido, avvolto da un'epidermide sottile e di colore oro pallido. La polpa è carnosa, succulenta, giustamente aromatica e dolce al gusto.

Pistacchio di Bronte.

Bronte (*Bronti* in siciliano) è un comune di circa 18.500 abitanti della provincia di Catania. Si estende alle pendici occidentali dell'Etna. Le caratteristiche del Pistacchio di Bronte sono il colore verde smeraldo della sua pasta e il caratteristico sapore. La Sicilia è l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio (della specie botanica *Pistacia vera*) e Bronte copre ben l'80% di questa produzione totale. Il pistacchio di Bronte ha ricevuto il riconoscimento della Dop (Denominazione di origine protetta), da parte dell'Unione europea. Il pistacchio (*Pistacia vera*), è un albero della famiglia delle Anacardiaceae. È originario del Medio Oriente, particolarmente in Persia. Gli arabi lo introdussero in Occidente. La parola "pistacchio" deriva, attraverso l'arabo (*fustuq*), dal persiano (*pesteh*). Il nome è onomatopico e richiama il suono prodotto dal guscio che maturando si apre all'improvviso emettendo un *pis-tak*. Il termine siciliano *festuca* o *frastuca* con il quale si indica sia la pianta che il frutto prodotto, deriva direttamente dalla parola araba. Il frutto è una drupa con un endocarpo ovale a guscio sottile e duro, contenente il seme, chiamato comunemente "pistacchio" che ha colore verde vivo sotto una buccia viola. È dotato di radici profonde, dal tronco nodoso e contorto di colore grigio brumastro e dal fogliame caduco. La pianta si trova a suo agio su delle rocce laviche, proibitive per qualsiasi altro tipo di vegetazione. Il terreno, caratterizzato in prevalenza da rocce che affiorano in superficie, crea degli ostacoli alla meccanizzazione di tutte le pratiche colturali indispensabili e determina elevati costi di produzione. La difficile raccolta su questi terreni è il maggior motivo per il quale si impone ai pistacchietti etnei un ciclo di produzione biennale, la quale viene fatta negli anni dispari fra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Infatti, i pistacchi vengono raccolti a mano, uno ad uno, dai pistacchietti i quali si muovono in equilibrio fra i massi di lava nera con sacchi di tela legati al collo. Negli anni di non raccolta, quelli pari, si procede alla cosiddetta potatura verde (le gemme in fase di crescita vengono tolte a mano), in questo modo la pianta assorbe dal terreno lavico le sostanze necessarie per produrre un frutto più ricco di aromi e pieno di sapori inconfondibili. Dopo la raccolta il frutto viene smallato (separato dal mallo, l'involucro coriaceo che lo ricopre), tramite sfregamento meccanico, con apparecchiature artigianali, e quindi lasciato asciugare al sole per 5-6 giorni.

Dalla smaltatura del frutto si ottiene il pistacchio in guscio, localmente chiamato Tignosella, che successivamente viene sgusciato e pelata dalle cooperative o dai commercianti ai quali è conferito o venduto il prodotto, per essere immessa sul mercato. Si hanno così tre tipi di pistacchi: la Tignosella, cioè il frutto con il guscio duro semiaperto; quello sgusciato, con i semi nudi, che si usa per i dolci o si mangia fresco e lo spellato, per usi artigianali e industriali.

Miele di Sicilia.

Dal punto di vista compositivo il Miele di Sicilia viene definito da un contenuto di acqua non superiore a 18%, necessario per un'adeguata conservabilità e da un contenuto di idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 25 mg/kg, tipico dei mieli che conservano le loro caratteristiche naturali. Il Miele di Sicilia presenta caratteristiche organolettiche conformi alla sua origine naturale ed è privo di difetti organolettici. Le principali varietà di Miele di Sicilia sono: agrumi, castagno, eucalipto, sulla, timo, millefiori di primavera e millefiori estivo. E' prossima la costituzione di una IGP Miele di Sicilia, ai sensi del Reg. (CE) 510/2006, date le peculiarità uniche di questo prodotto. Nella Sicilia orientale si è sviluppato un particolare tipo di apicoltura, basato su una razza di ape caratteristica dell'isola, *Apis mellifera sicula* (Montagano, 1911), e su un particolare formato di arnia costruita con bastoncini di ferula (*Ferula communis*), detti vascieddi. L'Ape sicula si differenzia da quelle continentali per il suo colore scuro e per la dimensione delle ali più piccole e si differenzia dalle altre api scure per la colorazione giallastra dei peli del torace e dell'addome. E' una razza fortemente sciamatrice e forte propolizzatrice.

Carrubo.

Il Carrubo e' una pianta originaria del bacino meridionale del Mediterraneo. Diffuso nell'Italia meridionale, specie in Sicilia e Sardegna. Gli esemplari più a nord si trovano sul promontorio dell'Argentario (Toscana). Albero robusto, alto 7-10 m, dal portamento espanso tabulare. La crescita del carrubo e' lenta, la sua longevità molto alta, fino a 500 anni. La produzione di frutti per albero e' molto grande. Il frutto (carruba) e' una camera allungata e appiattita, di circa 2x10-15 cm, nerastra a maturità, con epicarpo crostoso, mesocarpo carnoso, dolce e una fila di piccoli semi lenticolari, bruni, di consistenza lapidea. La polpa dolce di questo frutto, noto sin dalla più remota antichità, e' abbastanza nutriente per cui certi popoli ne fecero, un tempo, una parte importante del loro vitto. La polpa fresca e' assai gradevole e ha un'azione leggermente lassativa; secca, al contrario, e' astringente. Dalla fermentazione si può ricavare alcol, mentre i semi forniscono appretti e gomme d'impiego industriale. Inoltre on le carrube si preparano mangimi per gli animali; dalla scorza e dalle foglie si possono estrarre tannini.

Mandorla di Noto.

Sono tre le varietà coltivate in queste campagne siciliane: Romana, Pizzuta d'Avola e Fascionello. La "Romana" è quella che dà i frutti migliori dal punto di vista organolettico (il sapore è intenso e aromatico, il colore bianco-rosato) ma meno apprezzati dal mercato (per la forma tozza e irregolare). La "Pizzuta d'Avola", che si coltiva prevalentemente nel comune di Noto, è la più elegante tra tutte le mandorle, impareggiabile per la combinazione di forma e gusto. La "Fascionello" è una via di mezzo fra le prime due: simile alla Pizzuta per la forma dei frutti e "vigorosa" come la Romana. Queste antiche cultivar hanno un guscio spesso e legnoso. Sono stati gli Arabi a scoprire il segreto di lavorare i frutti tritati con l'albumine d'uovo e il miele e sono stati loro a inaugurare la grande tradizione siciliana dei dolci di mandorle. Con la nascita del Presidio Slow Food è stato stilato un disciplinare e i mandorlicoltori si sono riuniti in un Consorzio. L'obiettivo è fare in modo che le mandorle siano smaltate, essiccate, sgusciate, spellate e vendute direttamente dai produttori. L'area di produzione è sita in provincia di Siracusa e comprende i comuni di Noto, Avola, Rosolini e Canicattini Bagni.

Formaggio Ragusano.

Il Ragusano e' uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura a cavalcioni ("a cavaddu") di un'asse e dal nome della zona di produzione (Ragusa). Il Ragusano e' stato riconosciuto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e con Decreto 2 maggio 1995 e' stato riconosciuto D.O. ed infine con Reg.to CEE n.1263 del 1/7/1996 ha beneficiato della denominazione di origine protetta (DOP). Il riconoscimento ufficiale prevede la denominazione di "Ragusano". L'area di produzione comprende l'intero territorio della Provincia di Ragusa ed i Comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa. Ha forma parallelepipedica a sezione quadrata con angoli smussati. Crosta sottile, liscia, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; può essere cappata con olio di oliva. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, con scarse occhiature. Sapore decisamente gradevole, dolce e delicato, a volte piccante e saporito nei formaggi con stagionatura avanzata. La materia prima è data dal latte intero, crudo, di vacca. Il caglio è di pasta di agnello e/o capretto. Il sistema di alimentazione prevalente è fornito dai pascoli naturali

dell'altopiano ibleo, ricchi di essenze spontanee, ed anche pascoli coltivati con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera.

Fiore sicano.

Noto anche con la denominazione di "Tumazzu ri vacca", il Fiore sicano è l'unico formaggio a pasta cruda, molle con la presenza di muffe autoctone di cui il genere più importante è il "penicillium" derivante dai microclimi dei locali di stagionatura. Latte intero vaccino, crudo di due mungiture. Caglio in pasta di capretto. La salatura è a secco sull'intera superficie della forma; la stagionatura richiede in genere 60 giorni. La stagionatura avviene all'interno di costruzioni in pietra calcarea con muri molto spessi e seminterrati. Le forme vengono poggiate su scaffali di legno di leccio o quercia. In tali ambienti si insediano le muffe, la più importante è appunto del genere *Penicillium*. La crosta sottile di colore grigio-verde per la presenza di muffe, conferisce a questo formaggio una certa parentela con il più noto gorgonzola, ma il suo sapore è molto più delicato. Il Fiore Sicano è un formaggio inserito con Decreto della Regione Siciliana 28/12/1998 tra i formaggi storici siciliani prodotti tradizionalmente. Il territorio interessato alla produzione sono i comuni di Castronovo di Sicilia, Santo Stefano Quisquin, Prizzi, Palazzo Adriano, Bivona, Cammarata, (area centrale dei Monti Sicani)

Tuma Persa.

La Tuma persa è un formaggio raro che, fino a poco tempo fa, era ormai uscito dalla tradizione casearia siciliana. È un formaggio a pasta pressata tenera, cruda o semicotta di latte intero, crudo o termizzato. Latte di vacca con caglio in pasta di capretto prodotto nella stessa azienda. La forma è cilindrica a facce piane con spessore fra i 10 e i 14 centimetri con un peso variabile fra i 7 e i 9 kilogrammi. La percentuale di grasso è fra il 45 e i 55 %. L'area di produzione è nell'entroterra siciliano nei Monti Sicani. Inserito fra i presidi di Slow Food fa parte di un progetto di recupero la cui tecnica di produzione viene descritta su un testo degli anni Trenta. La Tuma Persa nasce praticamente dalla stagionatura. Lo stesso nome pare abbia un legame diretto con esso, tenuto conto che dopo essere stata messa in forma, viene "abbandonata" per 8/10 giorni prima di intervenire per la prima volta: viene quindi lavata in maniera grossolana della muffa creatasi e "riabbandonata" per altri 8/10 giorni prima di essere finalmente salata, dopo averla lavata e spazzolata molto accuratamente. Il latte di pecora o quello misto hanno dato buoni risultati ma non paragonabili a quelli sperimentali con il latte di vacca. La crosta è di colore giallo-ocra. Diventa scura in seguito alla curatina, cioè la cappatura eseguita con olio d'oliva e pepe macinato. La pasta è tenera, compatta, tendente a sgranarsi, con scarsa occhiatura, di colore bianco verso il giallo-paglierino. Il sapore è tra il dolce e il piccante ma mai salato, con un retrogusto lungo ed aromatico che ricorda vagamente i formaggi erborinati, che in teoria non dovrebbero far parte della tradizione siciliana. Ha un equilibrio eccellente ed una consistenza notevole.

Piacentino Ennese.

Il Piacentino ennese (in siciliano piacentinu ennesi), o maiorchino, è una rinomata qualità di formaggio prodotta nella città e nella provincia di Enna. Il piacentino, il cui stesso nome ricorda il peculiarissimo gusto che lo differenzia dalle altre specialità di latticini, è prodotto con l'uso dello zafferano, coltivato in provincia di Enna in via sperimentale. Il prezioso ingrediente, oltre a dare al Piacentino una inconfondibile colorazione giallo-arancione, gli conferisce un sapore spiccato e lievemente piccante, apprezzato in tutta la Sicilia centrale. Il Piacentino ennese viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. È prodotto con latte ovino, con caglio in pasta di agnello o capretto ai quali viene poi aggiunto sale, pepe nero in grani e zafferano. Coagula in una tina di legno a 32-35°C. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde" che lasciano sulla superficie del formaggio una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura viene aggiunto pepe nero in grani. Viene poi scottata, posta su un tavoliere di legno ad asciugare e poi salata. La stagionatura va oltre i 60 giorni. Viene prodotto tutto l'anno. È un formaggio a pasta dura, semicotta, con crosta canestraia giallo oro. Il Piacentino ha una pasta che può essere tenera o semivitrea, di colore giallo oro con presenza di lieve occhiatura formata dai grani interi di pepe nero. La materia grassa è circa il 40% sulla sostanza secca, il cloruro di sodio è circa il 5%. La microflora è naturale, tipica della zona. Al normale aroma tipico dei formaggi ovinì si aggiunge quello dello zafferano producendo un insieme armonico e molto gradevole. Il gusto è anch'esso influenzato dalla presenza dello zafferano e del pepe.

Canestrato siciliano.

Questo formaggio ha un posto molto importante nella tradizione casearia siciliana. Da documenti storici si riscontra che il Canestrato siciliano è già citato fin dal 1400 in documenti d'epoca, i Contratti di Gabello: tra i diversi prodotti che il massaro doveva versare come canone di affitto per l'uso del latifondo al gabelliere, figurava infatti una determinata quantità di canestrato, chiamato a volte Tumazza o Tumazzu.

Viene ancora citato nella dieta delle monache del monastero di San Castrenze del 1562. Formaggio a pasta dura, semicotta, qualche volta lievemente occhieggiato, prodotto nell'intero territorio siciliano. Particolarmente saporito è quello prodotto nella provincia di Ragusa, dal gusto molto aromatico datogli dall'eccezionale qualità del latte dei monti Iblei. Derivato da latte di pecora qualche volta misto anche a latte di capra intero, crudo; microflora naturale; caglio con pasta di agnello o capretto; pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla. Il latte coagula in una tina di legno a 35°. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascere" che lasciano sulla superficie del formaggio una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. La cagliata viene scottata con scotta a circa 80° e posta su dei tavolieri di legno. Il giorno dopo viene salata; dopo la fase di spurgo e di acidificazione il formaggio viene estratto dai canestri e salato a secco con sale marino fino, avendo cura di creare sulla forma uno strato di sale compatto. La quantità di sale varia in funzione delle caratteristiche del prodotto e non è facilmente quantificabile; stagionatura di 8-10 giorni per il prodotto fresco, 2-4 mesi per il semistagionato, oltre 4 mesi per lo stagionato. Denominazioni ricorrenti del prodotto: Tuma Fresca, senza alcuna salatura. Primosale, indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco esterna. Secondosale, indica un formaggio semistagionato di 2-3 mesi circa che ha subito la salatura a secco. Stagionato, indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 3-4 mesi.

Provola dei Nebrodi.

È un tradizionale caciocavallo siciliano prodotto artigianalmente dai casari dei monti Nebrodi, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio. La forma è ovoidale, con la classica testina dei caciocavalli (utilizzata per legare le forme e appenderle). Si produce con latte vaccino crudo coagulato con il caglio di agnello o di capretto e poi filato (gettando acqua calda sulla massa). Prima della filatura la pasta della Provola dei Nebrodi è manipolata a lungo: una tecnica simile a quella usata per impastare il pane, grazie alla quale il formaggio tende a sfogliarsi in bocca. La salatura avviene in salamoia satura. È l'unica provola ad essere stagionata. Stagionatura: 10 gg per il prodotto fresco, da 4 a 6 mesi per il semistagionato, da 10 a 15 mesi per lo stagionato. Le forme hanno crosta liscia, lucida, di colore paglierino ambrato. Il sapore varia dal dolce al piccantino, con il progredire della stagionatura. L'area di produzione Comprende tutta l'area dei Nebrodi da Basicò a Castel di Lucio (provincia di Messina), i comuni di Cerami e Troina (provincia di Enna), i comuni di Randazzo e Bronte (provincia di Catania). Talvolta contiene al centro un limone verdello o una grossa noce di burro fresco, che rilasciano i loro profumi e i loro sapori. La provola dei Nebrodi ha le sue origini nella zona di Floresta e si è successivamente diffusa nelle aree limitrofe. Lo storico Antonino Uccello nel suo libro "Bovari, pecorari e curatuli" ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questo formaggio.

Ricotta.

La ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire formaggio ma va classificato semplicemente come latticino: non viene ottenuta infatti attraverso la coagulazione della caseina del latte, ma attraverso quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida del latte che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene ad un'alta temperatura (80-90 gradi). La massa coagulata viene poi posta in recipienti perforati (anticamente si usavano cestini di vimini o di canne) per scolare il liquido in eccesso. La ricotta ha un sapore che volge verso il dolce dovuto al lattosio presente nel siero in misura variabile dal 2 al 4 per cento, in funzione del latte utilizzato. Il contenuto in grasso varia dal 8% (ricotta vaccina) al 24% (ricotta ovina). Esistono ricotte da latte sia vaccino, che ovino, caprino o di bufala. Da un punto di vista strettamente nutrizionale viene annoverata tra i prodotti magri (130-240 kcal/100 g.). Le attrezzature storiche dei ricottari siciliani sono: caldaia di rame stagnato "quarara", bastone di legno "zubbu", contenitore di legno "tinieddu di l'agru" o "serrattizzu", fiscelle di giunco o di canne, fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaino in legno "scumaricotta", mestolo, tavolo spersore. Fuoco diretto legna-gas.

Il Fico d'India.

Il fico d'India (o ficodindia) nella sua denominazione scientifica è *Opuntia ficus-indica*. È una pianta succulenta della famiglia delle Cactaceae, originaria del Messico. La pianta arrivò nel Vecchio Mondo verosimilmente intorno al 1493, anno del ritorno a Lisbona della spedizione di Cristoforo Colombo. Il frutto è una bacca carnosa, uniloculare, con numerosi semi (polispermica), il cui peso può variare da 150 a 400 g. Deriva dall'ovario infero aderente al ricettacolo florale. L' *Opuntia ficus-indica*, per la sua capacità di svilupparsi anche in presenza di poca acqua, si rivela una pianta di enormi potenzialità per l'agricoltura e l'alimentazione nei paesi aridi. Ha un notevole valore nutrizionale essendo ricco di minerali, soprattutto calcio e fosforo, oltretutto di vitamina C.

Gambero Rosso di Sicilia.

Ordine : Decapodi. Famiglia : Aristeidi. Genere : Aristeomorpha. *Aristeomorpha foliacea* (Risso, 1827). Questa specie, rispetto all'affine *Aristeus antennatus*, ha dimensioni maggiori, difatti la femmina può arrivare fino a 22-25 cm mentre i maschi non oltrepassano i 17-18 cm. Entrambi sono provvisti di un lungo rostro appuntito ed esile, sulla cui cresta nelle femmine sono presenti cinque-otto denti mentre nei maschi, a rostro lievemente più corto, sono presenti cinque-sei denti sulla cresta mediana. Il colore di questa specie è rosso sangue. Le sue carni sono molto più pregiate rispetto a quelle del gambero bianco. Nel dialetto siciliano viene chiamato in diversi modi: Ammuru cani, U patri di l'ammuru, Ammuru turcu. La scheda nutrizionale prevede Proteine per 18,9 g/100 g. oltre a Calcio, Ferro, Fosforo, Magnesio, Potassio e Sodio in varie quantità.

Mucca modicana.

La zona di origine è l'ex contea di Modica, in provincia di Ragusa. Da qui si è diffusa in tutta l'isola. Esportata in Sardegna dove ha dato origine alla Modicana Sarda. È la più importante razza bovina della Sicilia, sia per consistenza che per qualità zootecniche. Libro Genealogico dal 1952. razza molto rustica e frugalissima. Dal 1985 è stato istituito il Registro Anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. Il mantello è di colore uniforme rosso scuro, con sfumature dal nero dei tori al fromentino chiaro delle vacche. Sfumature nere specie nella parte anteriore e sulla faccia esterna delle cosce. Fiocco della coda nero. Il maschio presenta un mantello più scuro. Con il latte della Modicana si producono alcuni formaggi tipici siciliani come il Caciocavallo e il Ragusano. Fin dal 1994 l'Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia si è attivato per la conservazione e lo studio del germoplasma della razza Modicana, tramite il prelievo di 12.000 dosi seme che sono oggi custodite presso il Centro Italiano Zootecnico. Tali dosi vengono messe a disposizione degli allevatori tramite l'ARAS.

Agnello siciliano.

Per il riconoscimento della CE quale marchio IGP numerosi Consorzi che sovrintendono alla produzione di agnelli sono in attesa di certificazione e precisamente per: abbacchio romano, agnello bergamasco, agnello delle Langhe, agnello delle Madonie, agnello siciliano, capretto della Val Vigizzo. Nel frattempo il prof. Alessandro Priolo dell'Università degli Studi di Catania ha pubblicato nel 2007 uno studio "Agnello siciliano: tracciabilità del sistema di alimentazione e dell'area di produzione" effettuato soprattutto sulla razza comisana (Comiso, in provincia di Ragusa) rapportata ad altri in allevamenti di varie regioni italiane. Tale studio ha confermato che i pigmenti carotenoidi mediante spettro colorimetria è un valido strumento per la tracciabilità del pascolamento. Inoltre, le misurazioni effettuate sul grasso perirenale sono un indicatore di pascolamento più "solido" rispetto a quelle effettuate sul grasso caudale. L'analisi congiunta dei dati spettrofotometrici e di quelli colorimetrici ha permesso di migliorare la discriminazione tra gli animali allevati in stalla da quelli allevati *en plain air*, rendendo quindi ancor più solido il sistema di tracciabilità del sistema alimentare mediante la spettro colorimetria. La metodologia impiegata è stata lo studio del colore dei depositi adiposi mediante spettrocolorimetria.

Maialino Nero dei Nebrodi.

Nella regione collinare dei Nebrodi, in Sicilia, si alleva da sempre una razza di maiali neri che amano pascolare liberi nei boschi. La particolare forma di allevamento, l'alimentazione naturale e la genetica di questo maiale consentono di ottenere una materia prima unica. Il Nero è un maiale di taglia piccola e mantello scuro, molto simile al cinghiale, che vive nei boschi dei Nebrodi. È allevato allo stato semi brado in ampie zone recintate adibite a pascolo. Molto simili al cinghiale sia nell'aspetto che nelle abitudini sono selvatici e poco domestici, il Nero dei Nebrodi per la sua carne di alta qualità rappresenta un patrimonio prezioso per l'arte culinaria siciliana.