

VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE

Come un grande triangolo incuneato a meridione tra la catena dei Monti Sicani e l'estremo tavoliere occidentale della Sicilia, la **Valle del Belice** costituisce uno dei territori siciliani più ricchi di storia, colonizzato a sud dai Greci, a nord dagli Elimi e ad ovest dai Fenici e dai Cartaginesi.

In questa culla di antiche civiltà, in questo crogiuolo di razze ed usanze, l'attività casearia vanta una tradizione antichissima. Le diverse tecniche di lavorazione e la varietà degli attrezzi utilizzati sono parte integrante del contesto socio-culturale della locale civiltà contadina e pastorale, del suo linguaggio, della sue credenze popolari.

Sin dall'antichità il **formaggio** è uno dei più importanti prodotti dell'agricoltura e della pastorizia, sinonimo di alimento completo e indispensabile nella dieta quotidiana. Era conosciuto dagli antichi popoli che hanno abitato questo lembo di Sicilia come metodo naturale per la conservazione del latte, un bene primario e prezioso, che pur nella trasformazione subita manteneva intatte le proprie caratteristiche nutritive.

L'**allevamento ovino**, che secondo alcuni studiosi in Sicilia è antecedente all'avvento dei Fenici, anche nella Valle del Belice si perde nella notte dei tempi e ne rappresenta da sempre l'attività zootecnica fondamentale. La commercializzazione del formaggio prodotto nella Valle del Belice è documentata già alla metà del XV secolo, epoca in cui il Vicerè di Spagna ne ordinò la vendita al minuto per la povera gente.

E' in queste amene vallate che viene allevata la **pecora di razza "Valle del Belice"**, alla cui origine hanno concorso tre differenti razze: la Pinzirita, la Comisana e la Sarda. Animale di taglia media, con testa fine, allungata, leggera, arti robusti e vello bianco, la generosa pecora belicina, nota per la sua alta produttività, per gran parte dell'anno si alimenta nei fertili pascoli naturali, grazie al clima tipicamente mediterraneo della zona, con estati calde ed asciutte ed inverni non eccessivamente freddi. In alcuni periodi, l'alimentazione viene integrata con concentrati e fieno di produzione aziendale. Oggi conta una popolazione di oltre 60.000 capi, ognuno dei quali é capace di produrre in media oltre 250 litri di latte per ogni lattazione.

Dalla trasformazione di questo prezioso latte nasce la “**Vastedda della valle del Belice**”: se non l’unico, di certo uno dei pochissimi formaggi ovis a pasta filata del mondo. La zona geografica di produzione della ‘Vastedda’ comprende un vasto territorio a cavallo delle province di Trapani, Agrigento e Palermo, ed interessa precisamente i Comuni di Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa, Vita, Caltabellotta, Santa Margherita Belice, Montevago, Menfi, Sambuca di Sicilia, Sciacca, Contessa Entellina e Bisacchino (nella sola frazione denominata San Biagio).

Fino a pochi anni fa la caseificazione della “Vastedda della Valle del Belice” era limitata al periodo estivo, utilizzando latte di pecora a fine lattazione. Oggi viene prodotta tutto l’anno e si è inserita a pieno titolo nell’antica tradizione dei formaggi siciliani, grazie anche al riconoscimento della “**DOP**”, **Denominazione d’Origine Protetta**. Il riconoscimento DOP garantisce che la Vastedda è prodotta secondo l’antica tradizione, utilizzando latte e caglio prodotti esclusivamente nella valle del Belice.

Il **procedimento di lavorazione** della Vastedda è riportato nel rigido disciplinare di produzione approvato dal Ministero dell’Agricoltura, ma la lavorazione artigianale del casaro e l’utilizzazione del latte crudo danno origine a Vastedde di alta qualità differenti le une dalle altre.

Solitamente il latte ovino intero crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di una o più mungiture, opportunamente filtrato con appositi setacci in tela, viene riscaldato in caldaie di rame stagnato.

La coagulazione del latte avviene in una tina di legno utilizzando “caglio in pasta” di agnelli di razza Valle del Belice allevati nell’omonima valle. Anche la produzione del caglio è artigianale ed è realizzata nella zona di produzione.

Con l’ausilio della rotula, bastone di legno, la cagliata viene rotta in piccolissimi grumi che vengono lasciati rassodare per qualche minuto.

La pasta viene depositata in canestri in giunco e lasciata maturare.

Quando la pasta è idonea ad essere filata, si taglia a fette.

Ora è pronta per essere collocata all’interno di un tinazzo in legno detto *Piddiaturi*.

Qui, viene ricoperta con acqua o “scotta” calda (tra 80 e 90°C).

Dopo l’immersione (che dura dai 3 ai 7 minuti), la pasta viene filata con l’ausilio di una paletta in legno.

Quando ha raggiunto la giusta consistenza ed una superficie bianco-lucida, dalla massa della pasta vengono staccate delle porzioni a forma di sfera che, lavorate manualmente, vengono richiuse nel punto di distacco stringendo velocemente tra il pollice e l’indice le labbra della sfera: è in questa fase che viene esaltata l’abilità del casaro.

Le sfere, accuratamente chiuse, sono collocate, con la chiusura in basso, in un piatto fondo di ceramica, dove in breve tempo assumono la tipica forma ovoidale appiattita. Dopo 6-12 ore dalla filatura, quando le forme raffreddano e prendono consistenza, vengono salate in salamoia per un tempo che varia da 30 minuti a 2 ore, e sono poste ad asciugare in locali freschi e ventilati. Dopo 12-48 ore la Vastedda della valle del Belice è pronta per essere consumata.

Formaggio straordinario per fragranza ed intensità gustativa, la ‘Vastedda’ va mangiata fresca. In ambienti freschi e asciutti può conservarsi per qualche tempo, ma non è un prodotto che si presta alla stagionatura. Si può gustare con un primo piatto, o in abbinamento con marmellate o gelatine di agrumi, o ancora nel modo più classico: condita con olio extravergine siciliano e origano e magari accompagnata da una buona fetta di pane.

Per diffondere tra i consumatori la conoscenza dei pregi della “Vastedda della Valle del Belice” e per salvaguardarla contro qualsiasi forma di usurpazione del nome e di imitazione, nel 2001 è stato costituito il **Consorzio per la Tutela del formaggio Vastedda della valle del Belice**, con sede ad Agrigento. Oggi il consorzio conta oltre 50 soci fra produttori di latte e produttori di formaggio che, con la loro tenacia, tipica del popolo siciliano, hanno conseguito la Denominazione di Origine Protetta dopo un lungo percorso durato oltre 6 anni.

La Vastedda della Valle del Belice è **presidio Slow Food**. Sagre, fiere e manifestazioni, contribuiscono alla sua promozione e alla fruizione dei luoghi di produzione, in un’area ricca di siti già frequentati dal turismo ‘culturale’.

La Vastedda della Valle del Belice DOP costituisce senza ombra di dubbio, oltre che un patrimonio culturale del territorio, anche una buona leva per lo sviluppo economico dell’intero comparto zootecnico e caseario, in grado di restituire dignità agli allevatori della valle del Belice.

***Testo del documentario “VASTEDDA DEL BELICE” (Editrice Il Sole, 2008)
Testo e regia Giovanni Montanti***

3.