



note di Gusto

Formaggi e Salumi di Sicilia

www.notedigusto.biz



Note di Gusto nasce da una grande passione per i prodotti gastronomici siciliani, in particolar modo per i formaggi ed i salumi, preparati sapientemente con le antiche ricette locali e con tecniche artigianali.

Tradizione, dunque, ma non solo. La qualità del processo produttivo, la selezione delle materie prime, la massima cura nel confezionamento e nel trasporto, sono tutti elementi che contraddistinguono l'operato della nostra azienda la cui missione è commercializzare i prodotti locali utilizzandoli come tramite per la diffusione e la valorizzazione, nel resto d'Italia e nel mondo, dei sapori di una terra in cui siamo nati, viviamo e lavoriamo: la nostra amata Sicilia.

La nostra esperienza pluriennale nel settore, ci ha portato, in questi anni, a sperimentare nuovi sapori ed accostamenti, proponendo nuove e ricche ricette che, accostate a quelle tradizionali arricchiscono la nostra offerta, che si configura per i nostri clienti, come un viaggio gastronomico che fa scoprire ed apprezzare i colori, gli odori ed i sapori di ogni angolo dell'isola.

I Formaggi Storici Siciliani

I formaggi storici siciliani, dal Ragusano D.O.P., al Pecorino siciliano, dal Piacentinu Ennese, dal Maiorchino, alla Tuma Persa, dalla Provola dei Nebrodi, al Fiore Sicano, dalla Ricotta Infornata ad altri ancora, di cui molti non conosciuti al grande pubblico, sono vere e proprie "opere d'arte casearie", formaggi prodotti ancora con processi antichi, tramandati da generazione in generazione, testimonianze di una "biodiversità" che li rende unici ed altamente ricercati dai gourmet più raffinati per la fragranza, l'aroma e gli odori mediterranei fortemente legati al territorio.

Tutti i formaggi storici siciliani hanno in comune degli importanti fattori di "biodiversità", quali: sono ottenuti da latte intero crudo di animali prevalentemente autoctoni, liberi al pascolo caratterizzato da centinaia di essenze foraggere spontanee, con attrezzature storiche e con processi tradizionali. Sia la caseificazione che la stagionatura avvengono in ambienti naturali in un contesto paesaggistico ed architettonico espressione più alta di un'isola graziata dalla natura. Formaggi la cui tecnologia è profondamente legata al locale di trasformazione, che ospita una microflora essenziale per le fermentazioni e la maturazione; agli utensili, che nella maggior parte dei casi sono ancora di legno o di rame; ed infine va sottolineato che per tali formaggi non è richiesto nessun tipo di trattamento (pastorizzazione, scrematura totale o parziale del grasso, etc ...), ma bensì l'impronta dell'uomo, la sua cultura e le sue tradizioni hanno ancora un valore inestimabile. È sempre, infatti, l'uomo, il casaro, l'artista al centro del sistema, che con i suoi gesti, pazienti, precisi, sicuri deve misurarsi quotidianamente con la natura e trovare l'equilibrio biologico tra i vari processi, vivendo il processo stesso e divenendone parte integrante. Il momento artistico sta proprio nella capacità di ricercare, intuire, identificare l'armonia dei gesti e dei tempi sia nella sequenza che nell'intensità il cui tratto finale conduce ad un prodotto vivo, unico e irripetibile, testimonianza del patrimonio storico culturale ed artistico delle tradizioni del territorio che lo ha generato.

I nostri formaggi di latte di pecora

Pecorini erborati

Il pecorino è un formaggio molto antico. La sua storia e le attrezzature tradizionali per la sua produzione sono del tutto identiche a quelle del Pecorino D.O.P.

I nostri pecorini sono prodotti con latte intero crudo. Le forme sono cilindriche a facce piane o leggermente concave, con la superficie rugosa a causa della modellatura lasciata dal canestro.

La pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiellatura scarsa, il peso varia da 1 a 2 kg, lo scalzo da 10 a 18 cm.

Questi formaggi sono primosale (stagionatura 8-10 giorni) a cui in fase di preparazione sono stati aggiunti volta in volta ingredienti diversi, in grado di esaltarne il sapore ed il profumo.



Pecorino al peperoncino



Pecorino nero di Sicilia



Pecorino al pistacchio di Bronte



Pecorino alle mandorle di Avola

note di Gusto

Formaggi e Salumi di Sicilia

Pecorini erborati



Pecorino agli asparagi



Pecorino alle noci



Pecorino alle fave di Leonforte



Pecorino al tartufo



Pecorino ai funghi porcini

note di Gusto

Formaggi e Salumi di Sicilia



Pecorino ai finocchietti



Pecorino alla rucola e peperoncino



Pecorino alle castagne



Pecorino alla menta



Pecorino ai profumi di Sicilia

I nostri formaggi di latte di pecora

Placentinu Ennese

è un formaggio storico, pregato, a pasta dura che viene prodotto in modeste quantità con latte intero e crudo.

Le sue caratteristiche si possono così compendiare: forma cilindrica, crosta di colore giallo bruno, con la superficie rugosa per via della modellatura lasciata dal canestro, pasta di colore giallo dovuto all'aggiunta di zafferano, compatta e pastosa, sapore aromatico e gradevole, peso variabile da 4 a 9 Kg, scalzo da 12 a 14 cm, diametro di 18-28 cm.



Ricotta Sicilliana di Pecora

Il prodotto si presenta di colore bianco o bianco avorio, a forma troncoconica dovuta alla conformazione della fiscella nella quale è contenuto.

Il territorio interessato alla produzione della Ricotta Sicilliana riguarda tutta la Sicilia.

Viene prodotta fresca, salata e infornata.



Ricotta salata



Ricotta infornata

I nostri formaggi di latte di capra

Caprino fresco e caprino stagionato

Un importante riferimento storico sul formaggio caprino siciliano ci viene dal Plinio il Vecchio il quale in "Naturalis Historia" ricorda che la Sicilia esportava a Roma il formaggio "caprino" di Agrigento la grazia del quale è aumentata col fumo.

In epoca più recente un altro autore – il Campisi – in "Pecore e Pecorino di Sicilia" ne illustra la tecnologia di produzione.

Il caprino siciliano, detto anche "Caciù di Crapa" viene prodotto con latte caprino intero e crudo, è un formaggio a pasta cruda, le cui caratteristiche sono: forma cilindrica a facce piane o lievemente concave, con superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro, peso di circa 3 kg.

L'area di produzione riguarda l'intero territorio siciliano.



Caprino fresco



Caprino stagionato

I nostri formaggi di latte di pecora e capra

Malorchino

Presidio Slow Food è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto utilizzando latte di pecora intero e crudo a volte misto a latte di capra. Le caratteristiche del prodotto sono: forme dalla crosta di colore giallo ambrato tendente al marrone all'avanzare della stagionatura, pasta colore giallo paglierino caratteristico con consistenza compatta, sapore delicato, tendente al piccante qualora più stagionato, peso 10-12 Kg, scalzo 12 cm, diametro di 35 cm.

È un formaggio che viene ancora oggi prodotto con tecniche tradizionali molto antiche. Il periodo ottimale per la produzione è la primavera fino alla seconda decade di giugno.



I nostri formaggi di latte di mucca

Ragusano D.O.P.

con il Reg.to CEE n. 1263 del 01/07/1996 ha beneficiato della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).

È un formaggio a pasta filata di vacca.

Forma a parallelepipedo 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 occhiate. Sapore decisamente gradevole, dolce e delicato, a volte piccante e saporito nei formaggi a stagionatura avanzata. Può essere affumicato.

Il grasso/ss non deve essere inferiore al 40% per i formaggi da tavola e non inferiore al 38% per i formaggi stagionati oltre 6 mesi.

Umidità massima 40%. Il peso varia da 10 a 16Kg.



Provola dei Nebrodi

Originaria del Messinese, in particolare del comune di Floresta. Le caratteristiche del prodotto sono: crosta sottile di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura, odore inconfondibile, pasta bianca tendente al paglierino, consistenza morbida e compatta, sapore dolce e delicato, lievemente acidulo tendente al piccante quando il prodotto è stagionato, il peso varia da 1,2 a 1,4 Kg, quando la provola è destinata ad essere consumata fresca o semistagionata; da un minimo di 3 ad un massimo di 7 Kg quando la provola viene prodotta per essere stagionata.

La Provola dei Nebrodi (presidio Slow Food) ha una forma molto particolare, oblunga, a pera, sormontata da un breve collo, con la testa a palla.



Provola dei Nebrodi



Provola dei Nebrodi con limone

I nostri formaggi di latte di mucca

Flore Sicano

noto anche con la denominazione di "Tumazzu di vacca". Tipico dell'area centrale dei Monti Sicani, è un formaggio prodotto con latte intero e crudo di vacca.

Le sue caratteristiche sono: pasta cruda e molle; crosta sottile di colore grigio-verde a causa dell'insediamento di muffe autoctone; peso 1,2-2 kg; diametro 20 cm; scalzo 6-7 cm.



Tuma Persa

La prima fase di produzione ricalca esattamente quella prevista per il Canestrato.

La Tuma Persa nasce nella stagionatura: dopo essere stata messa in forma, viene abbandonata ("persa") per 8-10 giorni; viene quindi lavata dalla muffa creatasi e riabbandonata per altri 8-10 giorni prima di essere nuovamente lavata, spazzolata e salata.

La crosta è di colore giallo-ocra; diventa scura in seguito alla cappatura con olio d'oliva e pepe macinato.

La pasta è tenera, compatta e tendente a sgranarsi, con scarsa occhiatura, di colore bianco virante al paglierino. Il sapore è tra il dolce e poco piccante ma mal salato.

Ricotta salata vaccina

Carmelo Trasselli che "Calmiere dei viveri al minuto a Palermo" riporta la Ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo.

Il prodotto si presenta di colore bianco o bianco avorio, a forma troncoconica dovuta alla conformazione della fiscella nella quale è contenuto.



I nostri salumi

Salumi di Suino Nero dei Nebrodi

Il Sulno Nero dei Nebrodi o Nero delle Madonie è una razza autoctona siciliana di origini antichissime. Suini rustici, di colore nero, quasi selvatici, allevati nelle zone boschive dell'isola, sono presenti in Sicilia fin dai tempi più lontani. Le sue carni sono utilizzate sia allo stato fresco che insaccate, ottenendo prodotti di alta qualità.

Note di Gusto commercializza i seguenti salumi:

- Salame
- Prosciutto crudo
- Salsiccia
- Lonza
- Pancetta
- Guanciale
- Coppa
- Lardo



Salumi Artigianali di Chiaramonte Gulfi

Commercializziamo gli ottimi salumi artigianali di Chiaramonte Gulfi, cittadina in provincia di Ragusa. In particolare il salame, classico o con pistacchio) e la salsiccia.

Qualche consiglio...

Formaggi e Miele

Chi dice che il dolce ed il salato non vanno d'accordo si sbaglia. Provate a gustare un pezzetto di formaggio stagionato con su un cucchiaino di miele: probabilmente vi pentirete di non averlo fatto prima. In realtà, non si tratta di un nuovo matrimonio all'insegna del gusto, bensì di una squisitezza conosciuta da secoli dai siciliani, una ghiottoneria gastronomica trasferita dai Greci nella nostra isola.

L'abbinamento del formaggio con il miele segue la regola generale che quest'ultimo non deve sovrastare mai il gusto del formaggio, così che l'insieme abbia caratteri di armonia e gradevolezza.

Ove possibile, infine, è buona norma accostare prodotti dello stesso territorio.

Formaggi erborinati: Vastedda e Fiore sicano se fresco, provola dei Nebrodi se fresca: miele millefiori dei Nebrodi. L'odore tenue e lievemente floreale di questo miele dovrebbe bilanciare, esaltandolo, l'odore tipico di muschio e muffa di questi formaggi, in alternativa può essere proposto il miele di sulla.

Formaggi sapidi: (Ragusano, Palermitano, Tuma Persa): Miele di Timo capitatus. L'odore forte, intenso, floreale e speziato del timo bilancia il profumo penetrante e composto di questo tipo di formaggio, un abbinamento possibile è con il miele di Eucalipto.

Formaggi a media stagionatura: (Malorchino e Canestrato se semistagionati): Millefiori degli Monti Iblei. L'odore Intenso, floreale e animale nel contempo, dovuto ad una forte presenza di cardo, contrasta ed esalta la media stagionatura di una caciotta.

Formaggio ovino a media stagionatura: (Piacentinu con miele di eucalipto): Miele di Castagno. Il profumo Intenso e il sapore persistente e amaro bilancia questo formaggio, è storico l'abbinamento con la ricotta di pecora. Altro abbinamento possibile è con i millefiori scuri o con l'eucalipto.

Formaggi stagionati (Pecorino, Tuma Persa): miele di agrumi. Floreale ed Intenso, dal sapore ricco ed armonico con note fruttate, riesce a sostenere la complessità dei migliori formaggi stagionati.



Formaggi e Vino

Il formaggio, grazie anche alle indicazioni dei dietologi, rappresenta benissimo un secondo piatto che, accostato con le verdure, può sostituire la carne.

Ogni ristorante che si rispetti o wine bar, consiglia soluzioni ottimali in grado di far conoscere ed assaporare gli aromi tipici di un territorio; e lo fa attraverso i "prodotti bandiera", formaggio e vino. A tale proposito, è sempre valido il principio di abbinare vini e formaggi della stessa zona di produzione.

Al fine dell'accostamento, è buona norma che vino e formaggio devono essere in grado di fornire sensazioni percettibili ad un livello confrontabile, affinché quelle dell'uno non sovrastino l'altro e viceversa.

Diamo, quindi, qualche consiglio per ottenere l'armonia ed equilibrio tra formaggi e vino.

Formaggi caprini: Vini bianchi morbidi e fruttati, non eccessivamente acidi se i formaggi sono molto freschi.

Formaggi freschi: Vini bianchi fruttati.

Formaggi di media stagionatura: Vini rossi giovani, freschi e fraganti.

Formaggi stagionati a pasta dura: Vini corposi, d'affinamento. Vini rossi maturi, con bouquet intenso, morbidi e caldi, abbastanza tannici, abbastanza freschi, sapidi, di corpo e di buona persistenza aromatica intensa.

Formaggi erborinati piccanti: Vini da dessert liquorosi o di struttura, in grado di trovare un equilibrio perfetto tra le componenti aromatiche dei due prodotti (Marsala o Moscato passito).

Formaggi misti con insalate: Spumanti secchi.

Formaggi a pasta filata: Vini bianchi, secchi dal profumo floreale, abbastanza morbidi, freschi e di media struttura.

Se questi stessi formaggi subiscono il processo di affumicamento, si consigliano vini bianchi più maturi, con bouquet fruttato e floreale intenso.



Via della Pace 27, Mazzarino (CL)
Tel/Fax (+39) 0934 384 867
info@notedigusto.biz
P. IVA 01863040851 C.F. MZZCML69C03F065C