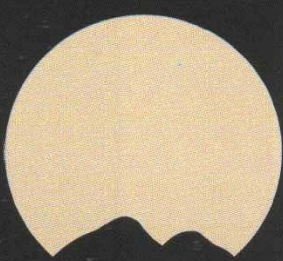




Slow Food®
Cammarata Colli Sicani

COMUNITÀ DEL CIBO



Casari

dei MONTI SICANI
e ALTO PLATANI



Comune di
Alessandria della Rocca



Comune di
Cammarata



Comune di
Castronovo di Sicilia

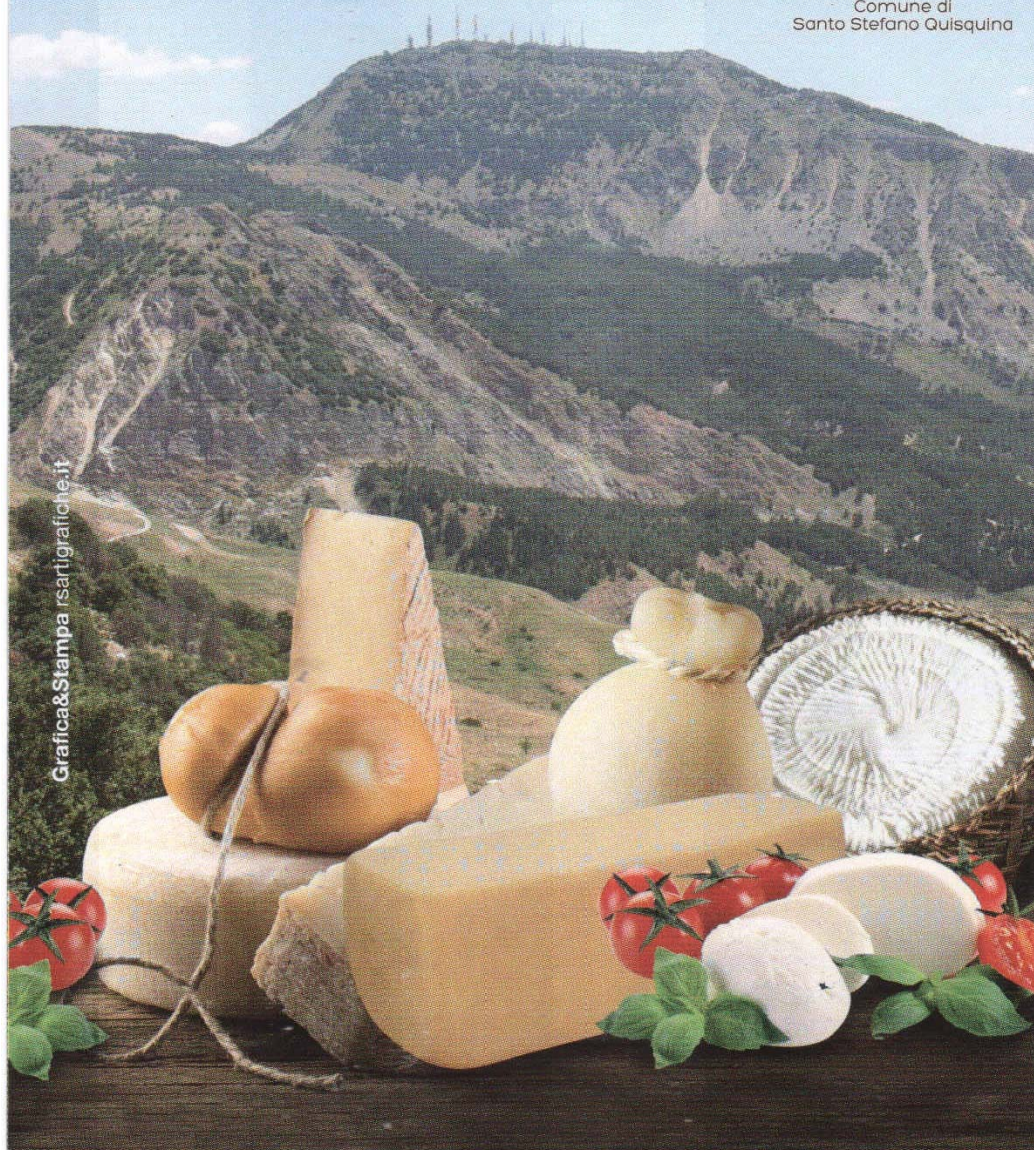


Comune di
San Giovanni Gemini



Comune di
Santo Stefano Quisquina

Grafica&Stampa / sartigrafiche.it



La comunità del cibo dei casari dei Monti Sicani e dell'Alto Platani, è composta da allevatori, trasformatori e commercianti. Sono aziende di piccole e medie dimensioni, che si occupano prevalentemente della produzione, trasformazione, e vendita dei prodotti caseari. Il territorio dei Monti Sicani e dell'Alto Platani si trova nel cuore della Sicilia, ad un'altitudine compresa tra i 500 i 1200 m. s.l.m., con pascoli di montagna ricchi di acqua dolce, che conferiscono un flavour eccezionale al latte e ai prodotti derivati.

Le produzioni di maggiore interesse sono ottenute con latte ovino, dalla cui trasformazione si ottiene formaggio sia primo-sale che stagionato. Particolare è anche la ricotta ovina ed ovicaprina disponibile fresca, zuccherata (ovvero "crème di ricotta") e salata. Molto interessanti invece sono i formaggi vaccini che si distinguono in tre tipi principali: "caciocavallo tipo palermitano" di antichissima tradizione, di cui il trasformato con latte di vacca "Modicana" è già presidio Slow Food; "canestrato" di latte misto (vacca e pecora) sia fresco che stagionato, citato nei contratti di gabella sin dal 1400; "tumazzu", formaggio vaccino stagionato, piccante con odore pungente, e il "Fiore Sicano", formaggio molle a pasta cruda, fortemente caratterizzato da muffe autoctone inserito con Decreto Regionale tra i formaggi storici siciliani prodotti tradizionalmente.

Grafica&Stampa rsartigrafiche.it

Salvo Paolo Mangiapane
340 3348406 - salvopma@tin.it
Angelo Presti
333 3025670 - angelo.presti@wispi.it

