

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



Tuma Persa®

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Il Caseificio Passalacqua Vi propone un formaggio unico!!! Unico perché esiste attualmente un solo casaro a produrlo; unico, inoltre, per la sua tecnologia di caseificazione, che unisce una tradizione che si perde nella notte dei tempi ad uno studio continuamente teso al miglioramento del risultato; molto raro anche perché questo formaggio era ormai uscito dalla tradizione casearia siciliana.

La *Tuma Persa*® nasce praticamente nella 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 dalla muffa creatasi e "riabbandonata" per altri 8/10 giorni prima di essere finalmente salata, dopo averla lavata e spazzolata molto accuratamente.

"formaggio...la corsa del latte verso l'immortalità"

Caratteristiche organolettiche

La crosta è di colore giallo-ocra. Diventa scura in seguito alla curatina, cioè la cappatura eseguita con olio 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. Ha un equilibrio e una consistenza notevoli.

Altre informazioni

Tipologia del formaggio: a pasta pressata tenera, cruda.

Tipologia del latte utilizzato: latte (di origine italiana) intero, termizzato.

Tipologia di caglio: in pasta di agnello.

Specie animale: vacca.

Forma: cilindrica a base piana.

Spessore dello scalzo: variabile da 8 a 10 cm.

Peso medio per forma: variabile da 7 kg circa.

Percentuale di grasso sulla sostanza secca: 45-55%.

Area di produzione: Monti Sicani, nell'entroterra siciliano.

Valori nutrizionali medi

Parametro	Valore % medio per 100g (1)	% AR* per 100g
ENERGIA	1810	21.8
KJ		
Kcal	435.7	
GRASSI	33.5 g	47.9
di cui ACIDI GRASSI SATURI	3.4 g	17.0
CARBOIDRATI	2.8 g	1.1
di cui ZUCCHERI	0.4 g	0.4
PROTEINE	30.8 g	61.6
SALE	1.2 g	20.7

Ricetta

Vermicelli alla siciliana
per 4 persone

600 gr di vermicelli
500 gr di pomodori pelati
1 melanzana
2 peperoni
2 spicchi d'aglio
2 olive nere
20 gr. di capperi
10 foglie di basilico
3 acciughe
150 gr. di Tuma Persa®
Olio di oliva
Sale e pepe quanto basta

Tritate i pomodori pelati e tagliate a dadini le melanzane. Arrostite i peperoni, eliminate la pelle ed affetteteli finemente. In un tegame fate rosolare con l'olio i pomodori, le melanzane, i peperoni, le olive snocciolate, i capperi, le acciughe sminuzzate e diliscate e gli spicchi d'aglio interi. Aggiungete il basilico e un po' di sale e lasciate cuocere, coprendo per circa 20 minuti a fuoco basso. Lessate i vermicelli in acqua salata, scolateli al dente e conditeli. Spolverate con pepe e grattugiate con Tuma Persa®.