

Vastedda della Valle del Belice: formaggio siciliano morbido buonissimo

Autore: Staff Siciliafan

Data: 28 Settembre 2013



[1375995_564607546940141_275138833_n](#)La Vastedda della Valle del Belice è un formaggio di latte rigorosamente di pecora a pasta filata, ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione.

Le pecore devono essere di **razza Valle del Belice o di eventuali incroci derivati**.

La Vastedda è un formaggio che va consumato fresco e che costituisce un'ottima merenda per i bambini (altro che quelle schifezze confezionate pubblicizzate in TV). Viene prodotto soprattutto nella stagione estiva.

Si presenta con le forme di una focaccia. E' quindi ovoidale e schiacciato. Proprio come una

vastedda (pane locale).

Il diametro può oscillare dai 15 ai 17 cm, mentre l'altezza dello scalzo tra i 3 ed i 4.
Il peso di una forma va dai 500 ai 700 gr.

Essendo un formaggio che va consumato fresco, l'esterno non presenta crosta ed il colore è bianco avorio. Anche l'interno è bianco e la pasta è liscia, per nulla granulosa, e presenta accenni di striature (segni della filatura artigianale del formaggio).

E' un formaggio grasso?

Esistono realmente formaggi non grassi? Lol

La percentuale di grasso della vastedda è sempre uguale o superiore al 35% sulla sostanza secca e al 18% sul prodotto fresco.

I suoi valori nutrizionali, per 100 grammi di formaggio, sono:

- Valore energetico 239 Kcal (999 KJ)
- Umidità 53,15%
- Proteine 26g
- Grassi 25g
- NaCL 0,77g
- Na 0,67g
- Ca 870mg
- CLA 68mg

Il sapore è quello caratteristico del latte fresco di pecora: fresco, gradevole e lievemente acidulo.

Dove viene prodotto?

La produzione è ammessa da una disciplinare, visto che stiamo parlando di un DOP (di origine protetta), solo in sei comuni della provincia di Agrigento: Caltabellotta; Menfi; Montevago; Sambuca di Sicilia; Santa Margherita di Belice; Sciacca.

Ma anche in nove comuni della provincia di Trapani: Calatafimi; Campobello di Mazara; Castelvetrano; Gibellina; Partanna; Poggioreale; Salaparuta; Salemi; Santa Ninfa; Vita.

E nella provincia di Palermo a: Contessa Entellina; Bisacchino.

Autore | [Viola Dante](#);

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/vastedda-della-valle-del-belice-formaggio-siciliano-morbido-buonissimo/>

Generato il 18/04/2025