

Vastedda del Belice, formaggio della tradizione siciliana

Autore: Redazione

Data: 14 Novembre 2018



La **Vastedda della Valle del Belice** è l'unico formaggio italiano di pecora a pasta filata. Storicamente veniva prodotto dagli abili casari della Valle nel periodo estivo, tentando di recuperare quei pecorini che presentavano difetti. Il nome "**Vastedda**", infatti, deriva da "**vasta**", cioè *guasta*, andata a male.

I pecorini mai riusciti venivano lavorati nuovamente, facendoli filare ad alta temperatura e producendo questo formaggio di forma ovoidale, **da consumare fresco, entro due o tre giorni**. A seconda della zona di produzione e delle abitudini del casaro, può variare lo stile di lavorazione.

Ecco come si prepara la Vastedda del Belice

In generale, il latte crudo viene coagulato a circa 35-36°C con caglio di agnello o capretto prodotto in azienda. La rottura della massa viene effettuata con un **bastone di legno**, fino a quando non si riduce in a granuli grossi come un cece o un chicco di riso.

Dopo una breve sosta **si raccoglie la pasta in un telo di lino e la si depone su un tavoliere**. Trascorsa un'ora circa si taglia in pezzi, si colloca in un recipiente, solitamente di legno, e si ricopre

con siero caldo a 55-60°C, per favorirne la fermentazione.

I casari più esperti riescono a stabilire empiricamente e manualmente l'esatta maturazione della pasta facendo delle prove di filatura. Quando raggiunge la giusta acidità, la massa viene tagliata a fette in un recipiente in legno, in cui si aggiunge acqua molto calda (90°C). Viene dunque lavorata con l'ausilio di una pala di legno, la vaciliatuma.

Nella fase finale della filatura, quando la pasta raggiunge la giusta consistenza, la massa viene tagliata in porzioni. Queste, lavorate manualmente, assumono la forma di sfere. Le sfere vengono accuratamente chiuse e collocate in un piatto fondo di ceramica, dove in breve tempo assumono la tipica forma ovoidale appiattita **chiamata vastedda**.

La Vastedda va consumata freschissima: dopo circa un'ora dalla formatura è pronta per il consumo. È profumata e in bocca prevale una nota di burro con sottofondo di erbe della Valle del Belice, come le graminacee e la valeriana. Il modo migliore per gustarla è condirla con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano, dopo averla tagliate a grosse fette.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/vastedda-del-belice-ricetta/>

Generato il 18/04/2025