

Fiore Sicano formaggio siciliano creato per sbaglio

Autore: Redazione

Data: 18 Aprile 2019



Fiore Sicano, un buonissimo [formaggio storico siciliano](#). Alcuni lo chiamano anche tumazzu ri vacca e la sua storia vi stupirà. Come accade per molte scoperte geniali, anche questa è stata fatta per caso, per errore. Si dice, infatti, che il suo inventore non riuscì a lavorare correttamente il latte: gli avanzò della tuma e, per non buttarla, la mise comunque nella forma a maturare.

La pasta venne abbandonata e il casaro non si accorse nella muffa che iniziò a ricoprirlo. Quando se ne rese conto, voleva buttare via il formaggio, ma rimase colpito dalla pasta bianca e molle che venne fuori al taglio. La assaggiò e fu così che nacque il Fiore Sicano.

Il **Fiore Sicano** è un formaggio a pasta cruda e molle. Viene prodotto con attrezzature tradizionali, simili a quelle usate per il canestrato. Per la stagionatura si utilizzano alcune costruzioni in pietra calcarea, con muri molto spessi e seminterrati. Le forme si poggiano su scaffali di legno di leccio o quercia ed è qui che si insediano le muffe. Si abbina benissimo a vini come Grecanico o Nerello Mascalese.

Andando al **sapore**, il Fiore Sicano ha un aroma di burro e floreale, con una nota finale di funghi e un retrogusto leggermente acido e amaro. La crosta è sottile, di colore grigio-verde a causa delle muffe. L'origine di questo formaggio è a Castronovo di Sicilia (Palermo), Cammarata (Agrigento) e Santo Stefano di Quisquina (Agrigento).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fiore-sicano-formaggio/>

Generato il 18/04/2025