Cinniri, il formaggio siciliano che stagiona sotto la cenere del mandorlo

Autore: Redazione

Data: 29 Novembre 2019

Il **Cinniri** è un formaggio prodotto con latte di Capra Girgentana. A renderlo particolare è la sua **stagionatura**, che viene fatta sotto cenere di mandorlo, per una durata da 1 a 2 mesi. Questo gli conferisce alcune caratteristiche particolarmente complesse, con sentori di frutta secca e noci verdi.

Si tratta di un formaggio siciliano pastorizzato a pasta cruda, con caglio di vitello e aggiunta di fermenti lattici. La pasta è morbida, con una crosta sottile di **colore grigio intenso**: questa deriva dal particolare processo di stagionatura.

La Capra Girgentana è autoctona e protetta dal presidio Slow Food. È inconfondibile, per le lunghissime corna a spirale. La girgentana è allevata al pascolo (con l'integrazione di fave, orzo, avena, carrubo) e, la sera, viene ricoverata in stalla e legata. Il suo latte, rinomato per la qualità dovuta all'ottimo equilibrio tra grasso e proteine, viene utilizzato per la produzione di alcuni ottimi formaggi, come la Caciotta Mbriaca o la Tuma Ammucciata.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/cinniri-formaggio/

Generato il 17/11/2026