

Formaggi Siciliani DOP: 5 prodotti che devi per forza assaggiare

Autore: Redazione

Data: 07 Luglio 2021



Alla scoperta dei migliori formaggi di Sicilia.

- **Formaggi Siciliani DOP:** 5 eccellenze del gusto.
- Quando si parla di [formaggio siciliano](#), non si può sbagliare.
- Ecco quali sono i prodotti a [denominazione d'origine protetta](#).

La **storia** del [formaggio in Sicilia](#) vanta una **tradizione** molto antica. Si tratta di uno dei **prodotti più apprezzati** e ricercati della nostra isola, che affonda le radici nel passato e, ancora oggi, si realizza secondo i procedimenti classici. In tutto il territorio esistono davvero molti esempi che non temono il confronto. Tra questi, troviamo anche **5 Formaggi Siciliani DOP**. Sono, cioè, quei prodotti che hanno ottenuto ufficialmente la Denominazione d'Origine Protetta. In tutto, tra *Food e Wine*, la **Sicilia** vanta numeri da record, con ben 64 prodotti a marchio di qualità (33 *food* e 31 *wine*)

). Quali sono quelli **DOP**? Lo scopriamo subito insieme: non perdetevi!

Quali sono i Formaggi Siciliani DOP

1. [Ragusano DOP](#) – Si tratta di uno dei formaggi siciliani più antichi, di cui si sono trovate tracce nel 1500. È a pasta filata e si produce con latte di vacca intero crudo. Il sapore è dolce ed aromatico, più piccante se stagionato. Si realizza all'interno di tradizionali forme di legno che si chiamano "mastredde". Sono proprio i contenitori a conferirgli la particolare ed inconfondibile forma di parallelepipedo. In cucina è protagonista di molte ricette, ma si può usare al posto del Parmigiano o del Grana sulla pasta.
2. [Vastedda del Belice DOP](#) – Questo nome si può usare soltanto per il formaggio di latte di pecora a pasta filata, ottenuto con latte di pecora intero crudo allevata nell'omonima valle nella parte sud-occidentale della Sicilia. Ha un sapore particolare che presenta note acidule. La pasta è bianca, mentre la forma è quella di una focaccia. Per avere il marchio DOP, il diametro deve essere compreso tra 15 e 17 cm e non deve superare i 700 grammi, ma neanche essere inferiore al ½ kg. La Vastedda della Valle del Belice si consuma prevalentemente fresca.
3. [Provola dei Nebrodi DOP](#) – Si presenta nei tipi fresca, semi-stagionata, stagionata, sfoglia e con Limone Verde. Può essere commercializzata in forma intera, porzionata e, se stagionata, anche grattugiata. La produzione abbraccia 47 comuni di tre province, Enna, Catania e soprattutto Messina con ben 39 comuni all'attivo.
4. [Piacentinu Ennese DOP](#) – I produttori sono davvero pochi. Si realizza con latte ovino intero crudo, ha un colore giallo, grazie alla presenza dello zafferano del quale riporta anche il delicato odore. In cucina si usa in ricette di primi piatti, ma anche per fare i carciofi ripieni o i **carrubbeddi**, delle frittelle aventi come base il formaggio arricchito con acciughe che viene poi tuffato in una pastella e fritto.
5. [Pecorino Siciliano DOP](#) – Il pecorino è un formaggio dalle **origini antichissime**. Ha un gusto particolarmente deciso ed appena piccante. A seconda della stagionatura, può avere un grado più o meno superiore di sapidità. Si prepara a partire dal latte intero di pecora e la sua forma viene garantita dal riposo dentro degli appositi canestri, i fascetti, che conferiscono le classiche righe sulla crosta. Il marchio DOP è riservato al solo Pecorino Siciliano stagionato da 3 a 18 mesi. *Photo by [Lasseter Winery](#) on [Unsplash](#).*

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/formaggi-siciliani-dop/>

Generato il 22/05/2025