

FORMAGETTA SICILIANA



*ruralità
mediterranea*

FORMAGETTA SICILIANA

Gli ovini dell'allevamento de Il Gaetello sono della Valle del Belice, selezionati per le caratteristiche del latte, di ottima qualità e buona resa. La tipologia di allevamento semibrado, parte pascolo e parte stabulazione fissa, ha come conseguenza un formaggio dal sapore non sempre univoco, i cui profumi e aromi dipendono dal tipo di erbe selvatiche presenti in una determinata stagione. È utilizzato latte esclusivamente siciliano, così come siciliane sono le altre materie prime quali pistacchio, olive nere, rucola, peperoncino, pomodori secchi, aggiunte ai formaggi, come tesori racchiusi dentro uno scrigno.

La *Formagetta* è un prodotto nuovo, in produzione da un anno. A differenza del pepato fresco tradizionale, è un pecorino di piccola pezzatura, a pasta pressata. Mentre il tradizionale primo sale, pepato bianco, è passato nella scotta, il siero caldo che dà una stufatura al prodotto, questo pecorino è a pasta cruda, ma con latte pastorizzato. Prelibato è l'accostamento con le fave fresche.

I formaggi de Il Gaetello hanno un *fil rouge* che li accomuna: l'attenzione per la qualità delle materie prime selezionate, e la cura nel mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari a offrire, a una clientela consapevole e attenta, un connubio perfetto tra la storia e la tradizione di un territorio e l'eccellenza della qualità nel rispetto della sicurezza.

Nome
FORMAGETTA SICILIANA

Periodo di produzione:
TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:
RAMACCA (CT)

Ingredienti:
LATTE OVINO PASTORIZZATO, CAGLIO,
FERMENTI LATTICI, SALE

Packaging:
PRODOTTO FRESCO.
SU RICHIESTA CONFEZIONATO SOTTOVOTO

Rilasciato dal
GAL Kalat
Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI
Alessandra Foti

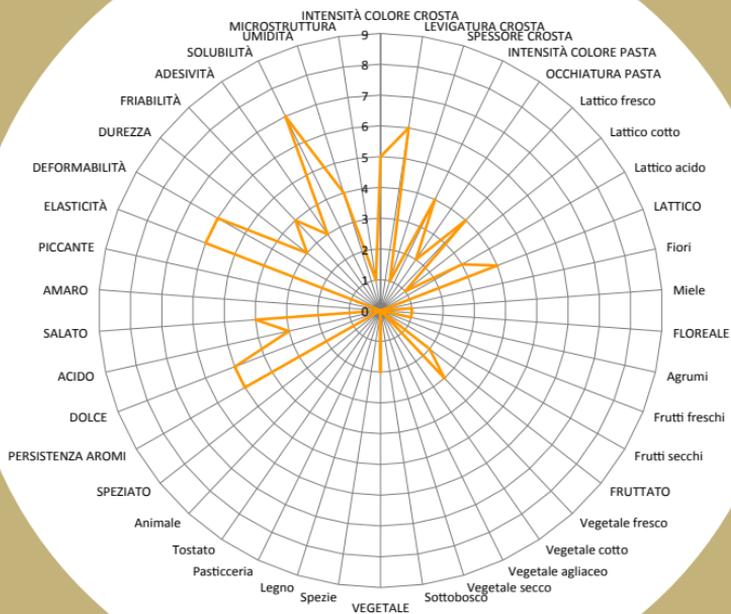
IL RACCONTO



Percorrere strade sinuose che portano su per le colline per poi ridiscendere verso valle; attraversare un territorio aspro, primitivo, giallo di stoppie, riarso dal sole d'agosto, ma che incanta gli occhi e riempie il cuore. Giungere lì dove la Sicilia "irredimibile" di Tomasi di Lampedusa è redenta dall'ineguagliabile bellezza di un paesaggio che è il cuore pulsante, antico, agricolo di un'isola che brucia in mezzo al mare.

È questo lo sfondo di una storia familiare, chiamata *Il Gaetello*, dal nome dell'omonima contrada dove, da tre generazioni, tra terreni adibiti a pascolo e seminativo, si producono buon latte e buoni formaggi. È il verde pascolo di collina, ricco delle più variegata erbe aromatiche che conferiscono al latte caratteristiche organolettiche uniche, l'incipit della storia di formaggi dalla tradizione secolare: pecorino, ricotta, caciocavallo, provola. Tutta la filiera è seguita con cura e attenzione, fino alla stagionatura e all'affinamento dei formaggi migliori, per offrire a un pubblico di estimatori sempre più vasto, prodotti unici, frutto di un territorio irripetibile in un altrove diverso da qui.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

Il colore giallo paglierino appena accennato della crosta, è in assoluto accordo alla pasta interna, omogenea, fitta.

Già al taglio, scaturiscono decise note di lattico fresco, cotto, con un ricordo di acidità. Ma anche sentori vegetali di teneri pascoli montani ricchi di fragranze aromatiche.



In bocca vince un perfetto equilibrio tra sapidità, dolcezza e acidità. La persistenza aromatica di media intensità accompagna una buona solubilità.

TASTING

The pale yellow colour of the rind is in absolute accordance with the internal paste, homogeneous and dense.

When cut, decided notes of fresh, cooked milk, with a touch of acidity. And also vegetal scents of soft mountain pastures rich in aromatic fragrances.

In the mouth, a perfect balance of savoury, sweetness and acidity is the winner. The aromatic persistence of medium intensity accompanies a pleasant melting quality.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

Il beta carotene, appartenente alla classe dei caroteni – pigmenti naturali responsabili di molti dei colori di numerosi organismi animali e vegetali – riveste una importanza fondamentale nella nutrizione umana. È infatti la forma più attiva di pro-vitamina A, nonché un importante agente fotoprotettivo e antiossidante. Nel formaggio il suo colore, da cui dipende in massima parte la pigmentazione del grasso del latte, può variare dal giallo all'arancio proprio in funzione della concentrazione di beta carotene.

La vitamina A contribuisce alla prevenzione delle malattie cardiovascolari, inibendo i danni causati dal colesterolo alle pareti delle arterie. Stimola inoltre il sistema immunitario, che si esplica in un'azione di prevenzione importante nei confronti dei tumori al fegato, alla pelle e al polmone. Infine, il beta carotene può essere considerato un valido fotoprotettore, in quanto protegge e ripara l'epidermide dai possibili danni provocati dalle radiazioni ultraviolette.

LA GARANZIA



Per la preparazione dei formaggi freschi nell'azienda il Gaetello non si fa ricorso a trattamenti termici di pastorizzazione, proprio per lasciar intatta la ricchezza dei profumi e delle sostanze

nutritive del latte locale da cui provengono. Per questo l'azienda mette in atto la massima cura ed igiene per evitare che insorgano difetti o anomalie nei prodotti finali, controllando rigorosamente la sanità del latte utilizzato, assicurando la catena del freddo in sede di distribuzione ed infine raccomandando alla clientela di tenere in frigo il prodotto acquistato. In particolare l'azienda utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi le precauzioni necessarie per consentire di ottenere un prodotto sicuro. Inoltre, coerentemente con i nuovi obblighi imposti dall'Unione Europea, attraverso il "lotto di produzione" si riesce anche ad assicurare la "tracciabilità" dei singoli prodotti, rendendo agevolmente accessibili ai consumatori le informazioni sulla zona di provenienza e consentendo il recupero, in tempi rapidi, dei prodotti eventualmente difettati.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

I formaggi de Il Gaetello sono reperibili presso gastronomie e salumerie specializzate della Sicilia orientale e del territorio nazionale.

All'estero sono presenti in Germania e in Francia.

E-Commerce:
www.ilgaetello.com

ALTRE INFORMAZIONI:

Su prenotazione è possibile organizzare:

- Visite aziendali
- Percorsi di fattoria didattica

Partecipa a Fiere ed Eventi del settore

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it



**GAL
KALAT
Scaud.**



**Agenda
Mediterranea**
www.agendamediterranea.it

Az. Agr./Caseificio Il Gaetello srl

C. da Gaetello S.P. 288 – 95040 Ramacca (CT)

Tel e Fax + 39 095 662949

Cell + 39 328 7324504

Email info@ilgaetello.com

Web www.ilgaetello.com

Facebook Il Gaetello Srl



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»[®]