

Piacentinu Ennese DOP, esplosione di gusto e artigianalità

scritto da Amanda Arena | 10/02/2022



Il pecorino tradizionale della provincia di Enna vanta singolari caratteristiche sensoriali e rappresenta un unicum nel panorama caseario italiano

Dalla crosta di colore giallo per la presenza dello zafferano, l'odore delicato e il sapore leggermente piccante frutto della combinazione con il pepe nero in grani, il **Piacentinu Ennese DOP** è un pecorino tradizionale dalle singolari caratteristiche sensoriali che rappresenta un unicum nel panorama caseario italiano.

Curiosità storiche sul Piacentinu Ennese DOP

L'origine del nome "*piacentinu*" potrebbe fare riferimento alla piacevolezza del prodotto dal momento che, nel dialetto siciliano, con il termine "*piacenti*" si indica ciò che piace. Secondo altri, il nome deriverebbe dalle lacrime di siero delle forme fresche, che "piangono". La testimonianza dell'etimologia del nome risale alla fine del '600, nell'opera "La Sicilia passeggiata" del gesuita

Francesco Ambrogio Maja.

Secondo un'antica leggenda, la storia del formaggio [Presidio Slow Food](#) si lega all'invasione normanna nell'isola. Nel 1081, **Ruggero I d'Altavilla** fece arrivare a Enna un esercito dalla pianura piacentina per farsi aiutare a liberare la Sicilia dagli Arabi, favorendo l'arrivo dei cosiddetti "Lombardi di Sicilia", popolazioni con migliaia di armati della Longobardia. Poichè **Adelasia Del Vasto**, sposa di Ruggero I, soffriva di depressione i piacentini - rinomati casari fin dal Medioevo - confezionarono per lei un formaggio inedito dalle doti taumaturgiche. Era realizzato con lo *za' frân*, lo zafferano (*Crocus sativus*), noto energizzante e antidepressivo.

Il legame con il territorio e l'importanza dello zafferano

Il **Piacentinu Ennese DOP** è un formaggio a pasta compatta, pressata e semicotta, di breve e media stagionatura, prodotto con **latte ovino intero di pecore di razze autoctone siciliane** (Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro incroci).

La **zona di produzione** comprende l'intero territorio di Enna e dei Comuni di Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa, come specificato dal Disciplinare.

L'unicità del formaggio deriva proprio dalle caratteristiche dell'ambiente in cui nasce e dall'adattamento favorevole della coltura di zafferano di elevata qualità nell'areale ennese, con un bouquet più intenso e alto contenuto di [crocina](#) e picrocrocina, che conferisce il sapore dolce-amaro.

Lo zafferano contiene composti volatili unici come il safranale e svolge un'**azione antitumorale**, differenziando il Piacentinu Ennese da altri pecorini per le proprietà sensoriali e salutistiche.

Inoltre, la provincia ennese rappresenta un'oasi verde incontaminata che esalta la biodiversità dell'attività agricola e zootecnica, grazie alla scarsità di insediamenti industriali. Da alcuni studi è emerso anche che nel Piacentinu Ennese vi è un particolare terpene, l'aterpeneolo, che proviene dalle piante eduli di cui si alimentano gli ovini condotti al pascolo.

Caratteristiche organolettiche e distintive del pecorino di Enna

La forma del pecorino ennese è cilindrica, con una crosta dura e liscia che reca impressi i segni del canestro. La presenza dei grani di pepe è evidente su tutta la superficie, anche prima del taglio della forma.

L'**odore è delicato** con lieve aroma di zafferano che trasmette alla forma anche la sua **tipica colorazione giallo omogeneo**. Il gusto sapido, dolciastro e piccante nei primi mesi di stagionatura tende ad intensificarsi; prevalgono aromi floreali, fruttati e speziati.

Peculiarità del processo di produzione del Piacentinu Ennese DOP

Il **Piacentinu Ennese DOP** è un prodotto unico nel suo genere ed è realizzato mediante tecniche e attrezzature tradizionali. Al latte refrigerato proveniente da una o due munte successive entro le 24 ore si aggiunge lo zafferano (massimo 5 grammi per 100 litri), e successivamente caglio in pasta di agnello o capretto dopo aver riscaldato la massa fino ad una temperatura di 37-38°C.

Il processo di coagulazione avviene in tini di legno nell'arco di 40-45 minuti. La cagliata si frantuma con un bastone di legno detto *rotula* in granuli simili a chicchi di riso, che vengono posti in canestri di giunco per la formatura. In questa fase si addiziona il pepe nero in grani in modo da averne una

distribuzione omogenea.

La salatura è praticata a mano e rigorosamente a secco su entrambi i lati ribaltando la forma. L'operazione è ripetuta per due volte a distanza di 10 giorni l'una dall'altra. Il formaggio è pronto per la stagionatura che dura minimo 60 giorni dalla data di produzione e avviene su assi di legno presso l'azienda produttrice, all'interno di grotte naturali o in seminterrati freschi e ventilati.

Piacentinu Ennese DOP: usi in cucina e abbinamenti

La particolarità deriva dalla sua lavorazione che prevede l'**aggiunta di zafferano e grani di pepe nero** durante il processo di caseificazione. Dal colore unico e dal sapore intenso, è ottimo da gustare in purezza. Può essere utilizzato nell'impanatura delle carni, o grattugiato per regalare un gusto inconfondibile ai primi piatti della [cucina siciliana](#). Si accosta bene a taglieri di salumi, olive sott'olio, pomodori secchi, verdure di stagione, [caponata di melanzane](#). È delizioso gustato a fine pasto con marmellate di agrumi o miele d'acacia.



Abbinamento con i vini siciliani

Più o meno piccante secondo la stagionatura, il **Piacentinu Ennese DOP** predilige i vini rossi giustamente tannici come Nero d'Avola, Cerasuolo di Vittoria, l'Etna Rosso o il Syrah che hanno buona struttura, bouquet profumato e acidità. Interessante l'abbinamento con bianchi come lo Zibibbo secco o la Malvasia delle Lipari.

L'azione di tutela del Consorzio

Nel 2015 il [Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese DOP](#) ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.

Per garantire il controllo sulla conformità del prodotto al Disciplinare è stata istituita una struttura di controllo che monitora ogni fase del processo produttivo e iscrive allevatori, caseificatori, stagionatori e confezionatori in appositi elenchi garantendo in tal modo la tracciabilità del prodotto.

Fonti e bibliografia

CoRFiLaC

Tuminello et al. (2010). *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 61 (1), 19-27.

Tuminello et al. (2010). *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 61 (4), 1-13.