



Tuma siciliana, simbolo dell'arte casearia dell'isola

Delicata al gusto e dalla consistenza tenera, appena elastica, è una delle prelibatezze più autentiche della consuetudine lattiero-casearia della Sicilia, capace di sorprendere per la sua versatilità e la varietà di impieghi in cucina

Nel panorama caseario siciliano la **tuma merita un posto d'onore**, formaggio fresco tra i più amati e versatili che nasce da latte ovino, vaccino o da una mescolanza di entrambi. Ha un aroma delicato e dolce, che ricorda il latte e il pascolo.

Caratteristiche della tuma siciliana

Dalla pasta morbida di colore bianco, compatta, dalla consistenza tenera e leggermente elastica, la tuma siciliana ha un sapore dolce. La forma è cilindrica, l'aspetto rugoso con i segni dei canestri di giunco, e facce piane o concave.

Si accompagna bene a vini bianchi freschi e fruttati come Inzolia, Grillo e Catarratto, o immediati come il Trebbiano di Romagna e il Falerno del Massico che con la loro acidità bilanciano la morbidezza e la dolcezza della tuma. Tra i rossi si può optare per il Frappato, il Nero d'Avola e il Nerello Mascalese.



Foto © Amanda Arena

Usi e abbinamenti in cucina

Al gusto è **priva di sapidità**, con note erbacee o di frutta secca, che variano a seconda dell'alimentazione degli animali e della lavorazione del latte, e si adatta a vari usi in cucina.

È sfiziosa per l'aperitivo o come antipasto, "cruda" e tagliata a fette, sulla piastra, impanata, accompagnata da pane e olio evo. Con un po' di fantasia diventa intrigante ripieno di frittate e guarnizione di pizze, crostate salate, timballi di anelletti palermitani, arancini di riso, focacce e pitoni messinesi o nel pani cunzatu. Da provare anche "al volo" con pangrattato, olio, pepe e origano, messa a cuocere al forno dove si scioglierà per poi rapprendersi dato che non è stagionata.

Curiosità storiche sulla Tuma

La tuma, in dialetto *tumma*, prende il nome dai canestri di giunco (*"fascedde"*) utilizzati per produrla e conservarla ed è profondamente legata alla millenaria tradizione agricola e pastorale siciliana che diede origine all'arte del formaggio, molto diffusa nell'isola.



Foto © Amanda Arena

Plinio il Vecchio, nella sua *"Naturalis Historia"*, descriveva la bontà dei migliori pecorini di Agrigento. Per migliaia di anni la produzione dei formaggi è rimasta immutata, restando saldamente ancorata alla figura del *"curatolo"*, nome col quale ci si riferisce all'allevatore-casaro siciliano la cui attività inizia all'alba nelle campagne con il rituale della mungitura degli animali, ripetuta due volte al giorno durante l'anno. E proprio questi gesti, che si tramandano di generazione in generazione da millenni, sono identici a quelli descritti da Omero nell'*Odissea*. Probabilmente, Ulisse e i suoi compagni quando incontrarono il ciclope Polifemo trovarono nella sua grotta dei prodotti caseari a pasta filata simili alla tuma.

Il metodo di produzione

La tuma è una **produzione tipica siciliana**, ufficialmente riconosciuta e inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T.) del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Con il termine tuma si intende il **formaggio siciliano che viene prodotto dalla sola cagliata** senza alcuna salatura.

Nasce da una sola fase di produzione del Pecorino siciliano. Pertanto, Tuma si riferisce al primo grado di stagionatura del pecorino. Il suddetto formaggio di pecora può essere consumato, a seconda del diverso grado di stagionatura, come tuma fresca, primosale (formaggio fresco di 8/10 giorni, salato una prima volta "a secco"), secondo sale (formaggio semistagionato di 2/4 mesi, che ha subito una seconda salatura) e, infine, pecorino stagionato (formaggio salato due volte "a secco" o "in salamoia satura", con stagionatura superiore a 4 mesi).

La tuma fresca si ottiene dal coagulo appena formato e senza aggiunta di sale. Il metodo di produzione comincia dalla coagulazione del latte a 35°C, in una tina di legno, assieme al caglio. Dopo aver ottenuto la cagliata, usando le mani, viene spurgata in un recipiente di legno chiamato "cisca". Successivamente la cagliata viene scottata attraverso una scotta calda, il siero di latte residuo, e poi modellata a forma sferica.

Il legame con il territorio di produzione

L'attività casearia siciliana rappresenta un patrimonio unico dal punto di vista storico-culturale. La tuma è prodotta nell'intero territorio della regione, nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa e Trapani.

Fonte

Fabiano Guatteri, Guida illustrata all'Italia dei formaggi: tutte le DOP e le produzioni tipiche, Novara, De Agostini, 2003, p. 198-199.

Data di creazione

07/11/2025

Autore

amanda-arena