

# L'arte casearia a Pantelleria: la tumma e la ricotta

scritto da Antonio Lodedo | 08/10/2019



**L'isola siciliana da millenni si dedica all'agricoltura e ad una discreta attività di pastorizia. Tra i prodotti derivati del latte, ce ne sono due che custodiscono saperi antichi e arricchiscono la cucina pantasca**

L'**arte casearia** è una delle virtù dell'Italia. Non c'è regione ove non si producano formaggi Dop, Igp, PAT, STG o semplicemente (e straordinariamente) "locali", veri portavoce del territorio.

Esempi pregevoli di questa artigianalità sapiente, si trovano anche oltrepassando il canale di Sicilia, sull'**isola di Pantelleria**, cima di un grande vulcano sommerso che, dalle profondità marine, fa capolino nel bel mezzo del Mar Mediterraneo.

Pur trovandosi a 110 chilometri circa dalle coste siciliane e a soli 70 circa da quelle tunisine, Pantelleria non è un'isola di pescatori come si potrebbe pensare bensì un luogo in cui l'uomo, nel

corso di secoli e millenni, si è **dedicato prevalentemente all'agricoltura**.

## **Pantelleria tra agricoltura e (poca) pastorizia,**

Il terreno vulcanico, aspro e scosceso, occupato per lo più dalle [viti di zibibbo](#), dall'ulivo della locale cultivar Bicolilla e dalle piante di [cappero Igp](#) non ha consentito lo sviluppo di pascoli ove praticare l'allevamento del bestiame.

Le stesse condizioni meteo, con le torride temperature che caratterizzano i mesi estivi, lasciano al poco foraggio presente brevi periodi per poter crescere senza seccare. Tuttavia questo non ha impedito ai panteschi di possedere bovini e caprini, anche se in numero inferiore rispetto ad altri animali come l'asino e il maiale, e di praticare una discreta attività di pastorizia. I bovini, infatti, venivano utilizzati sia come forza lavoro che in quanto fornitori di carne e latte.

## **Tumma e Ricotta di Pantelleria: tradizione e artigianalità**

Se è vero che, oggi, sull'isola di Pantelleria sono pochissimi gli allevamenti che contano più di una decina di capi, da sempre, è molto comune che le famiglie possiedano almeno un bovino o qualche capra, dal cui latte si ottengono i due prodotti caseari tipici dell'isola: la **Tumma pantesca e la ricotta**.

La produzione di **Tumma e ricotta di Pantelleria** è frutto di pratiche tradizionali, tramandate di padre in figlio, che sopravvivono integre tanto nelle case quanto nei pochissimi caseifici che riforniscono negozi e supermercati dell'isola.

### **La Tumma pantesca: caratteristiche e produzione**

Ottenuta da **latte vaccino crudo appena munto**, oppure lievemente riscaldato se trattasi della mungitura serale adoperata la mattina seguente, la **Tumma è un formaggio fresco**, appena incanestrato.

A casa della signora Donatella, pantesca doc, la cui famiglia produce la Tumma tradizionale da decenni, assistiamo alle fasi di lavorazione di questo cacio che raccoglie in sé profumi, aromi e gusti tipici della materia prima, privi di evoluzione e affinamento.

Al latte crudo, con temperatura vicina a quella di mungitura, viene aggiunto il **caglio liquido acquistato in farmacia** e si attende l'**affioramento della cagliata** che, mediamente, avviene dopo una trentina di minuti o poco meno.

A coagulazione avvenuta si provvede alla **rottura della cagliata** in pezzettini di dimensione medio-piccola, tali da favorire lo **spurgo del siero**, mantenendo tuttavia una discreta quantità di acqua fra le maglie della cagliata. Raccolti con un mestolo, i pezzi della cagliata vengono versati in **piccoli canestri di plastica bianca**, al fine di favorirne lo spurgo residuo del siero presente e favorire l'assunzione della tipica forma cilindrica.

Dopo un paio di rivoltamenti delle formaggelle all'interno dei canestri, ed eliminato il siero fuoriuscito, il peso può variare da 300 grammi circa fino a un chilo ciascuna. La Tumma così ottenuta è pronta immediatamente per il consumo che deve avvenire **entro un paio di giorni** trattandosi di un prodotto fresco ottenuto da latte crudo.

Al fine di aumentarne la **conservabilità e conseguente sapidità**, si può anche provvedere ad una prima salatura: in tal caso, non si parlerà più di Tumma ma di primo sale.

Con una successiva, seconda, salatura si procede alla **stagionatura del formaggio**; questa fase, per le formaggelle, durerà mediamente 20 o 30 giorni e si otterrà un prodotto più compatto, saporito e dal colore tendente al giallo paglierino carico. Questo formaggio viene utilizzato anche da grattuggia.

La **Tumma fresca** ingloba i sentori olfattivi e gustativi del latte fresco; essi possono arricchirsi in intensità e complessità nel periodo che va dall'autunno alla primavera, nel caso di un'alimentazione al pascolo o comunque a base di erba fresca tagliata e portata nelle stalle.

## **L'utilizzo in cucina della Tumma di Pantelleria**

La Tumma si può mangiare così com'è oppure condita con sale, pepe e olio EVO; può essere, inoltre, l'ingrediente di base a cui aggiungere acciughe, capperi, pomodori, verdure sottolio o condita a piacimento. Uno dei piatti in cui è protagonista sono i **Ravioli amari**, ripieni di Tumma che può essere insaporita con **erbe aromatiche** e menta. La pasta, poi, può essere condita con sughi di pomodoro o a base di carni diverse. Diversi, invece, sono i **ravioli dolci**, contenenti ricotta, zucchero e cannella.

La **Tumma fresca** è reperibile a Pantelleria tutto l'anno ma la richiesta si impenna vertiginosamente durante l'estate con la presenza dei turisti. Quella **stagionata**, invece, si trova solamente in inverno perché in estate si consuma tutta la produzione fresca e non rimangono quantitativi da destinare alla stagionatura che richiederebbe, peraltro, spazi ben più ampi di quelli esistenti nei piccolissimi caseifici presenti.

## **Ricotta di Pantelleria, una squisita tipicità**

L'altra preparazione tipica della **tradizione casearia pantesca** è, invece, la ricotta. Ancora oggi nella produzione per uso familiare, il latte viene portato a ebollizione con **aggiunta di acqua di mare filtrata**, vera peculiarità della **ricotta tradizionale pantesca**. La quantità di latte varia in base alla produzione dall'animale, alla razza e alla temperatura esterna.

L'acqua di mare, che svolge la **funzione del caglio**, viene raccolta da ogni famiglia nei punti dell'isola dove è più limpida e cristallina. Dopo la sua aggiunta, la **temperatura del latte** viene mantenuta al di sotto del punto di ebollizione e controllata mediante il rabocco con acqua dolce fredda, in quantità variabile a seconda della quantità di latte impiegata.

L'affioramento della ricotta, indica che è giunto il momento della sua estrazione: mediante mestoli forati, viene prelevato il prodotto e riposto in canestri di plastica di piccole dimensioni.

L'utilizzo della **ricotta pantesca**, al di là del classico prodotto fresco da tavola, è una componente della pasticceria, dei dolci e del gelato ma viene molto utilizzata anche per la preparazione di primi e secondi piatti.