

03 Agosto 2020

Caseificio Passalacqua

Tuma Persa, il formaggio ritrovato di Sicilia

La ricetta di questa specialità casearia è stata riscoperta, più di vent'anni fa, da un casaro di Castronovo di Sicilia, e da allora è l'unico produttore in Italia custode di una tradizione antica



Sicilia

La **Tuma Persa** è un **formaggio speciale**. Non solo perché esiste attualmente un solo casaro a produrlo, ma anche perché, prima che il **Caseificio Passalacqua** lo facesse risorgere, nel cuore dei Monti Sicani in provincia di Palermo, questo prodotto era ormai uscito dalla tradizione casearia e dalla storia gastronomica siciliana. È unico anche per la tecnologia di produzione, che unisce l'antica ricetta a tecniche casearie differenti e innovative. La specialità di questa eccellenza si riscontra poi nel suo sapore deciso e inconfondibile.

La Tuma Persa è prodotto a **Castronovo di Sicilia (Palermo)**, in maniera artigianale dal caseificio Passalacqua, un'azienda legata alle tradizioni e alla **storia** siciliane: il latte, e le altre materie prime utilizzate, provengono esclusivamente dagli allevamenti che pascolano nel territorio circostante. Uno **stabilimento moderno e innovativo** che, a partire dalla produzione della Tuma Persa, ha permesso di valorizzare questo forte legame con il territorio.

Il recupero di questa antica tradizione comincia quasi vent'anni fa, grazie all'incontro tra Roberto Rubino ? direttore dell'istituto sperimentale di Bella (Potenza) ? e il casaro **Salvatore Passalacqua**. Partendo da un datato scritto degli anni trenta di Alberto Romolotti, **?'I formaggi siciliani?**, i due fecero la coraggiosa scelta di ridare vita alla Tuma Persa, un formaggio dimenticato, la cui tradizione, se non fosse stato per il caseificio specializzato che poi nacque, si sarebbe irrimediabilmente persa.

Per produrre questo formaggio **la stagionatura è fondamentale**. Lo stesso nome pare abbia un legame diretto con essa dato che, una volta messo in forma, il formaggio viene, per così dire, abbandonato. La crosta della Tuma Persa è di colore giallo con sfumature ocre. La cappatura, eseguita con olio e pepe macinato, può

dare tuttavia un tono più scuro. La pasta invece è di color paglierino, tenera e sgranata, mentre il sapore è dolce, con punte di piccante, e un retrogusto aromatico che ricorda i formaggi erborinati.

La Tuma Persa è perfetta per insaporire o mantecare primi piatti, dai risotti ai ripieni, ma può donare grande carattere anche solo grattugiandolo a scaglie sulla pasta. È un ottimo **formaggio da meditazione**, da gustare da solo, a fine pasto, o accompagnato da un vino rosso siciliano, come un buon Nero d'Avola o un rosso dell'Etna.
