

Il formaggio Kalathaky Limnou



Lemnos è un'isola greca di origine vulcanica situata nel Mar Egeo settentrionale. La sua superficie è in gran parte formata da brulle colline tra le quali è possibile scoprire piccole valli fertili. Secondo l'antica mitologia greca fu dimora di Efesto, fabbro degli dei, che vi si insediò e insegnò agli esseri umani a forgiare i metalli. La produzione agricola è oggi essenzialmente approntata alla produzione lattiero casearia, di cui il prodotto tipico è il Kalathaky Lemnou .

Il Kalathaki, in greco Καλαθάκι Λήμνου, in italiano, cestello di Lemnos (Egeo settentrionale) è un formaggio bianco, simile alla feta, prodotto da latte fresco di capra e di pecora. Gli animali vengono lasciati al pascolo liberi di brucare nelle aree non coltivate, e negli ampi spazi aperti dell'isola, nutrendosi di una grande varietà di erbe selvatiche. Grazie a tutto ciò, la flora, e il microclima, definiscono il sapore del latte, che, combinato alle tecniche di produzioni locali, e, al sistema di controllo della qualità, determina le caratteristiche uniche del formaggio Kalathaki Limnou. "Kalathaki" in greco significa piccolo cesto ed il formaggio, da quest'ultimo, ne eredita il nome, in accordo al metodo di produzione. La cagliata viene ottenuta per coagulazione presamica a 34°C, e rimane a riposo sotto siero per circa mezz'ora, quindi, il casaro, la raccoglie e la colloca a mano, in piccoli cesti, dove, sgocciolando, il formaggio assume la sua caratteristica forma e sviluppa la sua naturale acidità. Segue la maturazione a 14°/18°C per tre settimane, quindi a 6°C per massimo due mesi, periodo durante il quale il formaggio assume una colorazione e un aspetto esteriore simile alla feta, dalla quale tuttavia si distingue per la sua minor acidità, e superiore equilibrio gustativo. Viene conservato in salamoia. Il prodotto finito, Kalathaki Limnou, ha un sapore delicato e caratteristico. Per le sue specifiche uniche gli è stata riconosciuta nel 1996 la denominazione di origine protetta D.O.P.

Composizione media del prodotto: acqua 53,6 %, grassi 25,3 %, proteine 17,4 %, sale 2,4 % a PH 4,5



Una semplice ricetta: Tappini di kalathaky AOP al sapore Mediterraneo

Ingredienti per quattro persone:

Formaggio Kalathaky AOP g. 600

Pomodoro seccati sott'olio g.180

Olive verdi g.200

Pinoli g.30

Origano fresco: un bel ramettino

Aglione, uno spicchio

Olio Extra vergine d'oliva q.b

Procedimento: sciacquare grossolanamente il formaggio per allontanare l'eventuale eccesso salino, asciugare con canovaccio pulito, quindi con l'aiuto di un cava torsoli, aggiustare lo stesso in guisa di piccoli tappini. Tagliare in piccole striscioline i pomodoro, aggiungervi l'origano ben lavato ed asciugato, fin anco l'aglio tritato finemente, le olive mondate dal loro nocciolo, e, i pinoli imbianchiti passati in un tegame antiaderente caldo. Aggiungere al composto il formaggio e condire con olio extra vergine a piacere. Non serve aggiungere sale. Volendo è possibile passare il tutto in forno appena caldo e servire il piatto tiepido. Accompagnare con vino bianco morbido e ben fruttato servito alla temperatura di 10° C.

