

Ragusano D.O.P.

Origini e storia

Il formaggio "Ragusano", orgoglio delle bianche masserie iblee è un prodotto tipico che segue scrupolosamente una ricetta antica di generazioni; questo formaggio è patrimonio storico e culturale della Sicilia. Storicamente denominato caciocavallo ragusano è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura a cavalcioni (a cavaddu) di un'asse e dal nome della zona di produzione (Ragusa). Tuttavia anche in Turchia ed in Ungheria esiste un formaggio chiamato "Caskaval". Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Il Ragusano è stato riconosciuto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955; con decreto 2 maggio 1995 è stato riconosciuto D.O. ed infine con Regolamento CEE n. 1263 dell'1 luglio 1996 ha beneficiato della denominazione di origine protetta (DOP). Il riconoscimento ufficiale prevede la denominazione di "Ragusano" perdendo quella storica di "Caciocavallo".

Produzione e territorio

La zona di produzione viene individuata nei comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria per quella che riguarda la provincia di Ragusa, nei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini per la provincia di Siracusa. Il Ragusano è probabilmente il formaggio siciliano dal più alto valore qualitativo. L'unico a forma di parallelepipedo e a pasta filata, preparato con il latte intero, crudo. Il gusto è delicato e molto particolare: dolce, saporito e piccante. Per modellarlo occorre una forza fisica non indifferente: il peso delle forme varia da 10 a 16 chili. Per chiudere i lati è necessaria un'ottima precisione. Una volta pronto viene lasciato a maturare lentamente appeso in coppia a cavallo delle travi del soffitto delle cantine più fresche. Slow Food ha deciso di sostenerne la produzione in accordo con il Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa; insieme hanno scelto le aziende produttrici ed effettuato studi specifici per puntare a un prodotto di massima qualità.





In cucina

Il formaggio Ragusano viene utilizzato in numerosissime ricette della cucina tradizionale della provincia di Ragusa e siciliana in genere. Se ne citano alcune in particolare: Scaccia ragusana, Ravioli al sugo di maiale, Maccheroni alla ragusana, Pasta al forno, Impanata con l'agnello, "Turciniuna" al forno. Viene accostato a verdure, servito a fette o a scaglie o usato da grattugia. Tagliato piuttosto spesso può essere impanato e fritto. Ormai protagonista anche di antipasti ed aperitivi, il caciocavallo si accoppia bene a vini rossi forti: Nero d'Avola di Sicilia in purezza o in unione con Syrah o Cabernet o Pinot nero serviti a 13-15 gradi; se stagionato si lascia accompagnare bene da un Tanit o da un vino dolce di Zibibbo.



Effetti salutistici

Il Ragusano è un cibo così nutriente e digeribile da risultare prezioso in ogni occasione. Le calorie che fornisce sono perfino superiori a quelle offerte da una uguale quantità di gelato! Inoltre, alcuni studi dimostrano che i formaggi ottenuti dal latte di animali al pascolo hanno speciali proprietà; tra queste, la più importante è senz'altro quella "antiossidante".