

Alla scoperta del Ragusano DOP, tra metodi antichi e complessità palatale

scritto da Clarissa Iraci | 08/11/2019



Buono e dalle particolari caratteristiche organolettiche, è espressione di una tradizione antica della Sicilia sud-orientale, area ricca di cultura e metamorfosi

Il **Ragusano DOP** è un formaggio siciliano a pasta filata prodotto con **latte vaccino intero o crudo** proveniente da bovini pascolati sui **Monti Iblei**, un altipiano montuoso della parte sud-orientale dell'isola che abbraccia Ragusa, Siracusa e una minima parte del territorio catanese.

Aromatico e gradevole, si caratterizza per la dolcezza nei primi mesi di stagionatura per poi evolvere verso il piccante a stagionatura avanzata. Questo lo rende un prodotto versatile da mangiare sia fresco che nella preparazione di tante ricette della **cucina siciliana**.

La zona dei Monti Iblei ha subito un secolare processo di disboscamento, iniziato al tempo dei Romani e protrattosi per qualche secolo, ma nonostante ciò ha conservato la sua naturale bellezza e costituisce una sorta di contraltare naturale all'area storica della **Val di Noto**, erede di una

circoscrizione amministrativa del Regno delle due Sicilie. Ricostruita a partire dal 1693, l'integrità e il fascino dell'architettura barocca hanno reso questa meta uno dei traguardi più invidiabili dell'Italia meridionale.

Sul territorio dei Monti Iblei, composto da cave a strapiombo e passaggi d'acqua, sono ospitati molti allevamenti di bestiame da cui si ricava il latte per la produzione del **Ragusano Dop**, soprattutto in autunno, inverno e primavera quando il foraggio verde è più fresco e abbondante. Parte del latte viene, però, anche ricavato da mucche pascolate in erbai coltivati.

Le aree in cui il formaggio può essere prodotto sono specificate dal [Consorzio Ragusano DOP](#) e corrispondono ai Comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Modica, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli e Noto.

Va sottolineato che la dicitura corretta è "Ragusano Dop" senza il termine "caciocavallo" per distinguerlo dal [Caciocavallo podolico](#), altro formaggio ottenuto con latte di mucche di razza podolica.

Caratteristiche del Ragusano DOP

Dal colore giallo paglierino o dorato, tendente al marrone, il **Caciocavallo ragusano ha la forma di un parallelepipedo** dagli angoli smussati dovuti alle "mastredde", i contenitori dove viene messo il formaggio dopo la filatura. Le corde che sostengono la forma appesa per la stagionatura imprimono, invece, delle imperfezioni superficiali.

Il disciplinare stabilisce anche precisi **requisiti di peso** (dai 12 ai 16 Kg), di **altezza** (dai 13 ai 15 cm) e **lunghezza** (dai 40 ai 45 cm). Anche quando viene esposto frontalmente, senza mostrare i marchi del produttore e della denominazione, la sezione quadrata che ne deriva una volta tagliato e il colore chiaro all'interno lo rendono facilmente individuabile sul banco gastronomico. Per questo si è guadagnato vari appellativi buffi come "saluni", "gradone" o "quattru facci".

Metodo di produzione: una tecnica imprescindibile

La tecnica di lavorazione del **Ragusano DOP** deve seguire precise regole e utilizzare strumenti di legno per rientrare nella tradizione e, soprattutto, per rispettare il disciplinare. Si lascia che il latte coaguli ad una temperatura di 34-36°C, permettendo alla microflora casearia di svilupparsi naturalmente. Vengono, quindi, aggiunti il caglio in pasta (di capretto o agnello), acqua e sale.

In un arco di tempo che va dai sessanta agli ottanta minuti, la pasta deve raggiungere una consistenza tale da permetterne l'indurimento. Per evitare bruschi abbassamenti di temperatura, la pasta viene coperta e lasciata riposare per 85 minuti.

Una seconda cottura viene compiuta a 80°C con un riposo successivo di venti ore per raggiungere il giusto di livello di acidità. In seguito la pasta viene tagliata a fette e trattata in acqua calda con un setaccio, pronta per una filatura non superiore agli otto minuti.

A questo punto, il formaggio viene posto nelle "mastredde" per poi essere calato in salamoia per un periodo dai due agli otto giorni. I locali ventilati chiamati "maiazzé", utilizzati per la stagionatura, devono avere una temperatura compresa tra i 14 e 16 C° e ospitare le forme dai quattro ai dodici mesi. In questa fase, è importante la cappatura che consiste nel proteggere le forme con olio di oliva perchè possano affrontare la lunga stagionatura.

Le cinque DOP

I **prodotti caseari siciliani** che hanno avuto il riconoscimento della Denominazione origine protetta sono attualmente cinque: Vastedda del Belice, Piacentino Ennese, Ragusano, Pecorino Siciliano e Provola dei Nebrodi.

Massimo Todaro, presidente del **Consorzio della Vastella del Belice**, ha spiegato quanto siano importanti gli ingredienti e gli attrezzi imposti dal disciplinare per la produzione di queste tipicità caserie:

«Il latte crudo. ovviamente pulito, controllato e proveniente da animali in salute, trasmette la ricchezza del corredo aromatico peculiare di questi prodotti. Anche l'utilizzo della tinozza in legno per la fase della filatura è fondamentale perché il legno - con l'uso - si arricchisce di moltissimi fermenti lattici responsabili della buona riuscita dei processi fermentativi».

Todaro ha voluto esprimere anche qualche considerazione sull'utilizzo in cucina di queste cinque DOP siciliane:

«Sono un grande sostenitore della sostituzione della mozzarella realizzata con latte pastorizzato con i nostri formaggi a pasta filata, per esempio, sulla pizza. In cucina trovano la loro ideale collocazione perchè aggiungono ricchezza al palato e sono meno acquati della mozzarella del banco frigorifero. Ad esempio - aggiunge - il Piacentino Ennese viene utilizzato per fare delle ottime fondute, così come il Ragusano DOP viene usato per impreziosire le **scacce ragusane** (*focacce condite tipiche della zona di Ragusa e Siracusa ndr*).