

Generalità	Ragusano	
Presentazione	<p>Ragusano E' un formaggio tipico, grasso, prodotto con latte vaccino intero e crudo, a pasta filata, dura, cruda, semistagionato o stagionato. La produzione è concentrata durante la stagione foraggera (novembre-maggio), quando la qualità del foraggio verde al pascolo è ottima e ogni singola essenza foraggera spontanea dei pascoli iblei - più di 100 essenze, appartenenti ad almeno 20 famiglie - contribuisce a caratterizzare gli aromi ed i sapori del Ragusano. La lavorazione avviene artigianalmente, con utensili in legno e con metodi tradizionali e la stagionatura deve protrarsi per un periodo minimo di 3 mesi dalla formatura, senza fissarne una durata massima. La sua forma parallelepipeda, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone, si presenta leggermente deformata dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura, e riporta il marchio aziendale del caseificatore, le stampigliature della denominazione, la numerazione ed il marchio a fuoco di certificazione della qualità. Ha pasta bianca tendente al giallo paglierino, compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura e, talvolta, scarse occhiature a distribuzione irregolare. Di sapore molto gradevole, il "Ragusano DOP" è un formaggio dolce nei primi mesi di stagionatura che diventa piacevolmente saporito e piccante a stagionatura avanzata. E' molto utilizzato nella preparazione di piatti siciliani. Tradizionalmente, se stagionato, si abbina bene ai vini rossi di buon corpo (es. <i>Etna rosso, Cerasuolo di Vittoria, ...</i>) o, se giovane, al <i>Marsala</i>.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 12/1955 DOP Reg. CE 1263/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Zona	Provincia di Ragusa : comuni di Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria; Provincia di Siracusa : comuni di Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini.
	Tipologie	Può essere " Affumicato " (se sottoposto ad affumicatura). Il prodotto ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza Modicana può riportare la denominazione " Ragusano da vacca Modicana ".
Allevamento	Tipo	Allevamento "estensivo", Pascolo semibrado. In passato il latte proveniva esclusivamente da vacche di razza <i>Modicana</i> , oggi, invece, a causa della progressiva scomparsa di questa razza, gli allevatori utilizzano anche latte di vacche di razza <i>Bruna</i> e, in minor misura, di <i>Frisona</i> .
	Alimentazione	Pascoli naturali freschi o affienati dell'Altopiano Ibleo, ricchi di essenze spontanee, o pascoli coltivati, con integrazione in stalla di concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano Dop Viale delle Americhe,139 97100 RAGUSA Tel. 0932642522 Fax 0932641961 e-mail: info@consorzioragusnodop.it web www.consorzioragusnodop.it</p>	
Storia	<p>Storicamente denominato "<i>caciocavallo ragusano</i>" è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura a cavalcioni ("<i>a cavaddu</i>") di un'asse e dal nome della zona di produzione.</p> <p>Il Ragusano trova le sue origini in un contesto paesaggistico in cui la naturale imponenza dei carrubi arricchisce un'architettura campestre caratterizzata dall'uomo con le chiuse, i muri a secco e le tipiche "<i>masserie</i>". La stalla, l'abitazione, il fienile ed il piccolo caseificio dove il latte viene trasformato in formaggio, costituiscono la <i>masseria</i> realizzata in pietra calcarea che si inserisce in modo perfetto nel paesaggio circostante caratterizzato dai muri a secco che si snodano a perdita d'occhio lungo la campagna. Nelle masserie la tecnica di lavorazione del formaggio è artigianale: la <i>tina</i>, la <i>rotula</i>, la <i>caurara</i>, lo <i>staccio</i>, la <i>manovella</i>, la <i>mastredda</i>, il <i>muolito</i> sono gli utensili di legno e rame, semplici ma essenziali.</p> <p>Il Ragusano è un formaggio vivo, sia per la popolazione microbica che lo costituisce che per tutti i processi enzimatici che si verificano anche durante la maturazione nel corso della stagionatura.</p> <p>Tanti sono i fattori che possono influenzare gli aromi, gli odori, i sapori, il colore e le componenti salutistiche del Ragusano tradizionale, fattori che si definiscono "caratteri della bio-diversità", proprio perché dal loro equilibrio sinergico si ottiene da secoli un formaggio unico al mondo fortemente legato al territorio di produzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i pascoli naturali del territorio ibleo che presentano più di 100 essenze foraggere appartenenti ad almeno 20 famiglie. Ogni singola essenza foraggera spontanea dei pascoli iblei contribuisce a caratterizzare gli aromi ed i sapori del Ragusano. Le principali essenze apprezzate per l'appetibilità, la produttività e le qualità nutrizionali relativamente all'alimentazione animale sono l'<i>Anthemis arvensis</i>, la <i>Medicago hispida</i>, lo <i>Scorpiurus subvillosus</i>, l'<i>Astragalus hamosus</i>, il <i>Trifolium subterraneum</i>, la <i>Calendula arvensis</i>, la <i>Diplotaxis erucooides</i> e la <i>Sinapis arvensis</i>. - l'area di produzione e le relative condizioni macro e micro ambientali del territorio e dei luoghi naturali in cui si verificano i processi produttivi (allevamento, caseificio, centro di stagionatura); - le razze allevate e il sistema d'allevamento di tipo estensivo e l'alimentazione delle vacche prevalentemente 	

	<p>basata sulle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo;</p> <ul style="list-style-type: none"> - il processo di caseificazione tradizionale con l'utilizzo di latte intero crudo, di microflora filocasearia naturale, di caglio naturale e di strumenti e utensili in legno e/o rame; - il processo di formatura del prodotto e la stagionatura tradizionale. <p>Risulta evidente come questi "caratteri" siano in realtà un insieme di processi naturali, che presentano una forte variabilità biologica. E l'uomo, in tale contesto, deve misurarsi quotidianamente con la natura per trovare l'equilibrio biologico tra i vari processi, per garantire la produzione di un Ragusano di qualità eccellente.</p> <p>E' stato oggetto sin dal XIV sec di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Già nel 1515 Carmelo Trasselli in "<i>Ferdinando il Cattolico e Carlo V</i>" racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto già oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli in "<i>Note sui Ragusei in Sicilia</i>" riporta documenti del "<i>Notaio Gaetano, F. 106</i>" che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineata "la bontà dei bestiami di Modica" ed i "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia". Ed ancora Filippo Garofalo nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del Ragusano.</p>
--	--


Descrizione		Ragusano
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Duro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo, a sezione quadrata, con angoli smussati È possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno eventualmente utilizzate nel processo di stagionatura
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Lati delle sezione quadrata: 15÷18 cm; Lunghezza parallelepipedo: 43÷53 cm
Peso	Kg	12÷16 (per distinguerlo da formaggi simili che però non raggiungono mai tali dimensioni)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (può essere cappata con olio di oliva nella lunga stagionatura);
	Aspetto	Liscia, compatta, untuosa e lucente se è stata cappata;
	Colore	Giallo dorato, o paglierino, tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia.
	Spessore	Sottile (max 4 mm).
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Da semidura a dura con il protrarsi della stagionatura.
	Colore	Bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda della stagionatura
	Struttura	Compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada (talvolta presente) n.d. n.d. Irregolare
Odore/Aroma	Intensità	Medio-elevata, Elevata

	Persistenza	Elevata
	Riconoscimenti	Gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e delicato nei primi mesi di stagionatura (nei formaggi "da tavola"); tendente al Salato a stagionatura avanzata, nei formaggi da grattugia
Sensazioni Trigeminale		Poco piccante nei primi mesi di stagionatura (nei formaggi da tavola) Sensibilmente piccante a stagionatura avanzata (nei formaggi da grattugia)
Struttura (in bocca)		Tenace, leggermente fibrosa, abbastanza dura, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	≥ 40 % per i formaggi destinati al consumo da tavola ≥ 38 % per i formaggi con stagionatura ai 6 mesi
	Umidità (% s.s.)	≤ 42 %

Utilizzo		Ragusano
Utilizzo	In tavola	A stagionatura breve e media è un ottimo formaggio "da tavola"
	In cucina	A stagionatura sufficientemente lunga si utilizza "grattugiato", grazie al suo sapore particolare e alla sua versatilità, come ingrediente in numerose ricette della cucina tradizionale della provincia di Ragusa e della Regione
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente, se stagionato, si abbina bene ai vini rossi di buon corpo (es. <i>Etna rosso</i> , <i>Cerasuolo di Vittoria</i> , ...), o al <i>Marsala</i> , se giovane
	Miele / Confetture	n.d.
	Frutta	n.d.
	Verdure	n.d.
	Pane	n.d.

Produzione		Ragusano			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma principalmente nel periodo Novembre ÷ Maggio, quando vi è la disponibilità di foraggio verde			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento "estensivo", Pascolo semibrado. In passato proveniva esclusivamente da vacche di razza <i>Modicana</i> , oggi, invece, a causa della progressiva scomparsa di questa razza, gli allevatori utilizzano anche latte di vacche di razza <i>Bruna</i> e, in minor misura, di <i>Frisona</i> .			
	Munte	Una o più mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ± 3 °C, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia			

	Tempo	60 ÷ 80 minuti in funzione della quantità di caglio
	Tipo di caglio	Di agnello o di capretto, in pasta, sciolto in soluzione acquosa di cloruro di sodio
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua una prima rottura alle dimensioni di una " <i>lenticchia</i> "; poi, aggiungendo in caldaia acqua calda (8 l/hl di latte, alla temperatura di 80 ± 5 °C), i granuli assumono dimensioni medie di un " <i>chicco di riso</i> " La massa caseosa, lasciata sedimentare, viene separata dal siero e sottoposta a pressatura per favorirne la spurgatura Il siero viene subito riscaldato e utilizzato per produrre la ricotta
Cottura		n.a.
Trattamenti cagliata	Riposo sotto siero	La pasta viene quindi immersa nel liquido risultante dalla lavorazione della ricotta (<i>scotta</i>), o in acqua a temperatura di circa 80 °C, viene coperta con un telo allo scopo di evitare bruschi abbassamenti della temperatura e lasciata riposare per circa 85 minuti durante i quali si ottiene un ulteriore spurgo, l'interazione fra i granuli di pasta, l'inizio dell'acidificazione del coagulo e la selezione del microbiota di siero e cagliata
	Acidificazione	Dopo aver estratto il coagulo dalla caldaia lo si dispone su appositi tavoli, all'aria e a temperatura ambiente per circa 20 ore, ottenendone l'acidificazione
	Filatura	La pasta viene quindi tagliata a fette e posta in un mastello dove, ricoperta con acqua a circa 80 °C, in un tempo di circa 8 minuti, viene fatta filare comprimendola e stirandola con un bastone di legno
Formatura		Lavorando con molta cura la pasta filata si ottiene un "cordone" da cui, rivoltandolo verso l'interno, si produce una grossa forma sferica con la superficie esente da smagliature e sigillata ad un polo Utilizzando le apposite forme di legno (" <i>mastredde</i> "), la sfera di pasta viene modellata al loro interno, pressandola con tavolette di legno, per farle assumere la caratteristica forma parallelepipedica a sezione quadrata Al termine della formatura, si appone la placca di caseina, di colore verde, riportante i codici per la identificazione di ogni singola forma (sulla faccia lunga opposta a quella principale dove è riportato il numero CE identificativo dell'azienda, utilizzato anche ai fini del riconoscimento dei requisiti sanitari ed eventualmente il marchio aziendale) Sulle altre due facce maggiori del parallelepipedo vengono poi posizionate le apposite fascere marchianti, per imprimere sulla superficie della forma la dicitura "Ragusano"
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia, per un tempo variabile in ragione delle dimensioni delle forme e tale da comportare un contenuto di cloruro di sodio NON superiore al 6% (s.s.)
	Affumicatura	Se richiesto, il prodotto può essere affumicato, ma solo con procedimenti naturali e tradizionali; in tal caso la sua denominazione di origine deve essere " Ragusano affumicato "
Stagionatura	Tempo	≥ 3 mesi (fino a 12 mesi ed più)
	°C – UR %	In locali ventilati con temperatura ambiente di 14-16 °C Le forme sono legate a coppia con sottili funi e poste a cavallo di appositi sostegni in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma I produttori hanno ritenuto che possano essere utilizzate anche modalità diverse rispetto alla sospensione delle forme legate con funi e poste a cavallo di travi. Negli ultimi anni è stata, infatti, sperimentata, con risultati assai positivi, la stagionatura delle forme poggiandole su ripiani realizzati in listelli di legno arrotondati e fissati in modo da assicurare la circolazione dell'aria. In questo modo, senza alcun pregiudizio per le caratteristiche del formaggio, le forme non subiscono alcuna deformazione e risultano più presentabili e soprattutto più facili da porzionare rispetto alle forme stagionate col sistema tradizionale. Inoltre, la modalità di stagionatura sopra descritta permette di utilizzare una percentuale minore di sale in quanto percentuali più elevate di sale aiutano a rendere più resistenti e meno deformabili le forme quando devono essere legate e sospese per la stagionatura. Pertanto questa modalità di stagionatura permette di ottenere un prodotto con minore contenuto in sale, caratteristica questa molto apprezzata dal consumatore
	Cura forma	È prevista la cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura
Marchiatura	All'atto della sua immissione al consumo, su due delle quattro facce, deve recare apposto il marchio a fuoco "Ragusano Dop", a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative Tutte le forme sono numerate, registrate e riportano il bollo verde (placca di caseina) dell'azienda produttrice	
Commercializzazione	Il formaggio a denominazione di origine "Ragusano" può essere immesso al consumo sia in forme intere che porzionato, con o senza crosta, o grattugiato:	

- 
- Il "Ragusano" porzionato è ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate ed il suo confezionamento deve avvenire in modo tale che su ogni porzione vi sia traccia della dicitura "Ragusano" impressa sulla crosta dalle fascere marchiati;
 - Il confezionamento del Ragusano grattugiato e quello porzionato con operazioni che comportino la raschiatura o l'asportazione della crosta (cubetti, fettine ecc.) rendendo invisibile la dicitura Ragusano impressa sulla crosta, deve avvenire esclusivamente nella zona di produzione.
 - Il confezionamento del "Ragusano" porzionato e grattugiato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie

μπ

