

Generalità		Ragusano DOP		
Presentazione	<p>Ragusano DOP</p> <p>E' un formaggio tipico a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. La lavorazione avviene artigianalmente, con utensili in legno e con metodi tradizionali. La sua forma parallelepipedica, 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.</p> <p>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.</p> <p>Di sapore alquanto gradevole, il "Ragusano dop" è un formaggio dolce nei primi mesi di stagionatura e diventa piacevolmente piccante a stagionatura avanzata.</p> <p>E' molto utilizzato nella preparazione di piatti siciliani.</p> <p>Tradizionalmente, se stagionato, si abbina bene ai vini rossi di buon corpo (es. Etna rosso, Cerasuolo di Vittoria, ...), o al Marsala, se giovane.</p>			
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO	12-1955	DOP
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Sicilia		
	Zona	<p>Provincia di Ragusa: comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria;</p> <p>Provincia di Siracusa: comuni di Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini.</p>		
	Tipologie	"Affumicato" (se sottoposto ad affumicatura).		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo semibrado. Vacche di razza Modicana.		
	Alimentazione	Pascoli naturali dell'Altopiano Ibleo ricchi di essenze spontanee, ed anche pascoli coltivati con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera.		
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano Dop</p> <p>Viale delle Americhe,139 97100 RAGUSA</p> <p>Tel. 0932642522 Fax 0932641961</p> <p>e-mail: info@consorzioragusnodop.it</p> <p>web www.consorzioragusnodop.it</p>			
Storia	<p>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.</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 "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto già oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli in "Note sui Ragusei in Sicilia" riporta documenti del "Notaio Gaetano, F. 106" 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 DOP	
Classificazione	Tipo latte	Vaccino	
	Trattamento latte	Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto (per effetto del prolungato riposo sotto siero caldo)	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Pasta filata	

	Stagionatura	Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedica, a sezione quadrata, con angoli smussati. È possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura;
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Lati delle sezione quadrata: da 15 a 18 centimetri; Lunghezza del parallelepipedo: da 43 a 53 centimetri;
Peso	Kg	10,0 ÷ 16,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale; Può essere cappata con olio di oliva;
	Aspetto	Regolare, 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).
	Consistenza	Da semidura a dura con il protrarsi della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	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	Talvolta presenti scarse occhiature. Irregolare
Odore/Aroma	Intensità	Da abbastanza intenso a intenso.
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Decisamente gradevole, dolce, delicato; Tendente al saporito a stagionatura avanzata (nei formaggi da grattugia).
Sensazioni Trigeminali		Poco piccante nei primi mesi di stagionatura (nei formaggi da tavola); Tendente al 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.)	≤ 40 %
Utilizzo		Ragusano DOP
Utilizzo	In tavola	Fresco è un ottimo formaggio da tavola;
	In cucina	Grazie al suo sapore particolare e alla sua versatilità, è utilizzato anche come ingrediente in numerose ricette della cucina tradizionale della provincia di Ragusa e siciliana.

Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente, se stagionato, si abbina bene ai vini rossi di buon corpo (es. Etna rosso, Cerasuolo di Vittoria, ...), o al Marsala, se giovane.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Ragusano DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma principalmente da Novembre a Maggio, quando vi è la disponibilità di foraggio verde.			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Alpeggio In passato proveniva esclusivamente da vacche di razza Modicana, oggi, invece, a causa della progressiva scomparsa di questa razza, gli allevatori utilizzano anche latte di vacche Brune e, in minor misura, di Frisone.			
	Munte	Una o più mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Nessuna			
Coagulazione	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 lenticchia; poi, aggiungendo in caldaia acqua calda (8 l/hl di latte, alla temperatura di 80 ± 5 °C), i granuli assumono dimensioni medie di un chicco di riso. 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.			
Trattamenti cagliata	Riposo sotto siero	La pasta, trattata con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta, o con acqua, a temperatura di circa 80 °C, coperta con un telo allo scopo di evitare bruschi abbassamenti della temperatura, viene lasciata riposare per circa 85 minuti.			
	Acidificazione	Si effettua estraendo la cagliata dalla caldaia e lasciandola su appositi supporti per un tempo di circa 20 ore.			
	Filatura	La pasta viene tagliata a fette e posta in un mastello dove, ricoperta con acqua a circa 80 °C, per un tempo di circa 8 minuti, viene fatta filare.			
Formatura		Lavorando con molta cura la pasta filata si ottiene un "cordone", da cui si produce una grossa forma sferica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. Utilizzando le apposite forme di legno (" <i>mastredde</i> "), la sfera di pasta viene successivamente modellata, pressandola con tavolette di legno, al fine di assumere la caratteristica forma parallelepipedica a sezione quadrata.			
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	Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata" ;			
Stagionatura	Tempo minimo	4 ÷ 12 mesi.			

	°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.
	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 dell'azienda produttrice.