

Generalità		Ragusano	
Presentazione	<p><b>Ragusano</b></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 che diventa piacevolmente saporito e 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, se giovane, al Marsala.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b></p> <p><b>DO 12-1955</b>  <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Sicilia	
	<b>Zona</b>	Provincia di <b>Ragusa</b> : comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria; Provincia di <b>Siracusa</b> : comuni di Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini.	
	<b>Tipologie</b>	"Affumicato" (se sottoposto ad affumicatura).	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo semibrado. Vacche di razza Modicana.	
	<b>Alimentazione</b>	Pascoli naturali dell'Altopiano Ibleo, ricchi di essenze spontanee, o pascoli coltivati con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera.	
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano Dop</b></p> <p>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>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	<b>Categoria</b>	DOP	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto (per effetto del prolungato riposo sotto siero caldo)	
	<b>Umidità pasta</b>	Duro	

	<b>Tecnologia</b>	Pasta filata
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	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;
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane Lati della sezione quadrata: 15÷18 cm; Lunghezza parallelepipedo: 43÷53 cm;
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	10÷16
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita (può essere cappata con olio di oliva);
	<b>Aspetto</b>	Liscia, compatta, untuosa e lucente se è stata cappata;
	<b>Colore</b>	Giallo dorato, o paglierino, tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia.
	<b>Spessore</b>	Sottile (max 4 mm).
	<b>Consistenza</b>	Da semidura a dura con il protrarsi della stagionatura.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda della stagionatura
	<b>Struttura</b>	Compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Talvolta presenti scarse occhiature.  Irregolare
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-alta, Alta
	<b>Persistenza</b>	Alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione;
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza equilibrato. A breve stagionatura è dolce, delicato; a stagionatura avanzata (nei formaggi da grattugia) diventa saporito o molto saporito.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Poco piccante nei primi mesi di stagionatura (nei formaggi da tavola); Sensibilmente piccante a stagionatura avanzata (nei formaggi da grattugia).
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenace, leggermente fibrosa, abbastanza dura, abbastanza solubile.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 40 % per i formaggi destinati al consumo da tavola; ≥ 38 % per i formaggi con stagionatura ai 6 mesi;
	<b>Umidità (% s.s.)</b>	≤ 40 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Ragusano</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Fresco è un ottimo formaggio da tavola;
	<b>In cucina</b>	Grazie al suo sapore particolare e alla sua versatilità, è utilizzato come ingrediente in numerose ricette della cucina tradizionale della provincia di Ragusa e siciliana.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	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			
Periodo produzione		Tutto l'anno, ma principalmente da Novembre a Maggio, quando vi è la disponibilità di foraggio verde.			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Pascolo 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 sottoponendo la cagliata ad una sorta di <b>semicottura</b> .			
	Acidificazione	Si effettua estraendo la cagliata dalla caldaia e lasciandola su appositi tavoli 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 (" <b>mastredde</b> "), la sfera di pasta viene modellata al loro interno, 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 " <b>affumicata</b> ".			
Stagionatura	Tempo minimo	4 ÷ 12 mesi.			

	<b>°C – UR %</b>	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.
	<b>Cura forma</b>	È prevista la cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura.
<b>Marchiatura</b>		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.

μπ

