

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Cosacavaddu Ibleo (Caciocavallo Ragusano)

Attrezzature storiche:

Tina di legno, bastone di legno “rotula”, contenitore di rame stagnato di varie dimensioni “iaruozzu”, contenitore di legno “pisaquagniu” (pesa caglio), contenitore in creta per conservare caglio “quagnialuoru”, contenitore di legno per la formatura dei formaggi “mastredda”, piccolo tino di legno o rame stagnato per filare “staccio”, bastone di legno “manovella”, materiale di legno per dare forma al formaggio “muolitu”, tavolette di legno “cugni”, formetta di legno per la marchiatura “marchiu”.

Vasche di cemento per la salamoia. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura:

Vengono detti “maizzè”, locali freschi, umidi e ventilati a volte “interrati”, si riscontrano inoltre cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi a coppia vengono appesi a “cavallo” di una trave di legno legati con funi di “liama” o corde di “cannu”, di “zammorra” o di cotone. Si riscontrano inoltre impalcature, scaffali ed attrezzi in legno o altro materiale vegetale per la pulizia e la manipolazione del formaggio durante la maturazione e stagionatura.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura:

- Fresco entro 2 mesi.
- Semi-stagionato fino a 6 mesi.
- Stagionato oltre 6 mesi.

Brevi cenni storici:

Storicamente denominato caciocavallo ragusano è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura (“a cavaddu”) di un'asse, che dal nome della zona di produzione (Ragusa). Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato soggetto sin dal XIV secolo di un fiorento 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 sottolineato “la bontà dei bestiami di Modica” e 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.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Area di produzione:

L'intero territorio della provincia di Ragusa (RG) ed i comuni di Noto (SR), Palazzolo Acreide (SR) e Rosolini (SR) in provincia di Siracusa.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello e/o capretto;

sistema di alimentazione prevalente:

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;

tecniche di lavorazione:

Il “Cosacavaddu Rausanu” viene prodotto con tecniche tradizionali. Il latte di una o due mungiture coagula in una tina di legno a 34°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto.

La cagliata viene rotta con la “rotula” e si fa spurgare in fiscelle poste su un tavoliere di legno, “mastredda”, dopo circa due ore viene cotta con la scotta a 80°C per circa 105'. Trascorso questo tempo la cagliata viene estratta con le mani e posta nella mastredda a maturare fino al giorno successivo.

Prima della filatura la cagliata viene tagliata a fette e posta nello “staccio” e con l'ausilio di un bastone di legno “manovella” e di aggiunta di acqua calda viene lavorata con le mani. La sfera di pasta, ben chiusa dalle mani esperte del casaro, viene deposta nella “mastredda” di legno dove acquisirà la storica forma a parallelepipedo. Il giorno dopo viene immerso in salamoia;

salatura:

In salamoia satura per circa 24 ore per un periodo variabile secondo il peso della forma;

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Caratteristiche del prodotto:

Forma a parallelepipedo con angoli smussati. La crosta liscia, sottile e compatta di colore giallo dorato o paglierino che diventa più scuro con l'avanzare della stagionatura; viene cappata con olio di oliva. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta. Il sapore è decisamente gradevole, dolce, delicato poco piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante con l'avanzare della stagionatura. Peso variabile da 10 a 16 Kg.

Riferimenti storici:

Uccello Antonino: “Bovari, Pecorari, Curatoli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass Palermo, 1980.

Carmelo Trasselli: “Ferdinando il Cattolico e Carlo V” - La esperienza siciliana vol. 1, 1475-1525.

Filippo Garofalo: “Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa”, (Palermo-Stabilimento tipografico di Francesco Lao), 1856.

Carmelo Trasselli: “Note sui Ragusei in Sicilia” 1530, estratto da “Economia e storia, rivista italiana di storia economica”, 1965. .

ARAS “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.

Vizzardi-Maffei “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.

Ministero Agricoltura e Foreste: “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.

Licitra Giuseppe “A strategy for managing forages and dairy cows to produce Ragusano cheese in Sicily”. Ph.D Thesis. Cornell University, 1995.

Monografia del Progetto Ibleo “Indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano” Ragusa, 1997.