

Generalità	Coscacavaddu ibleo	
Presentazione	<p>Coscacavaddu ibleo Formaggio grasso, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e filata, dura, di latte vaccino proveniente da vacche per lo più di razza <i>Bruna, o Frisona</i> stanziate nel territorio dell'Altopiano Ibleo, che nel tempo hanno sostituito la razza <i>Modicana</i>, quasi totalmente scomparsa. Viene prodotto in provincia di Ragusa e nei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini della Provincia di Siracusa, con procedimento tradizionale, nell'altopiano ragusano da privati e tradizionali operatori caseari, tutto l'anno, con diverse stagionature: < 2 mesi (fresco), 2-6 mesi (semistagionato) e > 6 mesi (stagionato). <u>Il Coscacavaddu ibleo è lo stesso formaggio conosciuto come Ragusano DOP: la differenza fra i due sta nel fatto che per produrre il Coscacavaddu ibleo non si segue il disciplinare previsto per quello a Denominazione d'Origine Protetta.</u> Il caciocavallo rientra nella tipologia dei formaggi a "pasta filata" la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. Ha forma parallelepipeda a base quadrata con angoli smussati, con lati e lunghezza variabili e peso di 10-16 Kg. Potendo essere stagionato per un periodo di tempo abbastanza ampio, le sue caratteristiche organolettiche sono fortemente influenzate dalla durata della stagionatura. Nei primi mesi, la crosta è di colore giallo paglierino chiaro, liscia, sottile ed elastica; la pasta è compatta, di colore bianco con sfumature giallo pallido, abbastanza morbida ed elastica; il sapore è dolce, con leggere sfumature acidule-piccanti, di intensità media; l'odore/aroma è prevalentemente di lattico cotto (latte cotto, burro fuso). All'aumentare della stagionatura la crosta assume un colore giallo ambrato-bruno, si ispessisce fino a circa 3 mm e diventa dura e rigida; la pasta diventa di colore giallo paglierino intenso, dura, molto tenace, con occhiatura rada, fine, irregolarmente distribuita e distacchi "a sfoglia"; il sapore diventa più intenso, salato, scompare l'acidulo e si intensifica il piccante; l'odore/aroma, di intensità e persistenza elevate, diventa fragrante, con marcati riconoscimenti vegetali (erba, fieno, legno), fruttati (frutta secca), animali (brodo di carne) e ancora lattico cotto (latte cotto, burro fuso). Viene consumato "da tavola", tal quale, fino a una stagionatura di circa 4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile. In cucina, il prodotto più fresco viene spesso cucinato sulla griglia, mentre quello più stagionato viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali. È adatto a persone di tutte le età: fornisce energia, molte proteine di ottima qualità, moltissimo calcio, fosforo, tutti elementi indispensabili all'organismo umano, in particolare se si trova in una fase di crescita, viene da un periodo di malattia, o risulta debilitato. Consumato "da tavola", il Coscacavaddu Ibleo fresco o semistagionato si accompagna molto bene al Marsala, mentre quello stagionato è più indicato con vini rossi e, in particolare, quelli siciliani (es. <i>Nero d'Avola, Etna rosso, Syrah, Frappato, Cerasuolo di Vittoria, ...</i>)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	Provincia di Ragusa : intero territorio della provincia Provincia di Siracusa : territorio dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini
	Tipologie	Conosciuto anche come " Coscacavaddu rausanu ", o " Caciocavallo Ragusano " Fresco, Semistagionato, Stagionato
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo del tipo semi-brado e brado, scandito dal naturale susseguirsi del tempo e delle stagioni, la cui base aziendale è limitata al solo ricovero in strutture dedicate Bovine di razza <i>Bruna, o Frisona</i> , allevate nel territorio. Storicamente si usavano vacche di razza <i>Modicana</i> , autoctona, oggi quasi scomparsa
	Alimentazione	Pascoli naturali dell'Altopiano Ibleo, ricchi di essenze spontanee, ma anche pascoli coltivati, con integrazione in stalla di foraggi e di concentrati in quantità variabile con la stagione foraggera
Storia	<p>È uno dei formaggi più antichi della Sicilia e si pensa che il nome derivi dal fatto che il coagulo viene lasciato asciugare "a cavallo" di un'asse (<i>a cavaddu</i>) con aggiunto il nome della provincia di produzione: Ragusa</p> <p>Pare che la sua produzione sia iniziata intorno al 1400 e che ottenne subito una grande diffusione. Già nel 1550, grazie alla sua crescente popolarità, il <i>Coscacavaddu Ibleo</i> (o Ragusano) era uno dei prodotti tipici siciliani più venduti, oggetto di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia fin dal XIV secolo</p> <p>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 "Notaio Gaetano, F.106" che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera risalente al 1808 dell'abate Paolo Balsamo, veniva sottolineata "<i>la bontà dei bestiami di Modica</i>" e i "<i>prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia</i>". Ed ancora Filippo Garofalo, nel 1856, cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del ragusano</p> <p>La produzione del caciocavallo è diffusa in tutto il territorio regionale siciliano seguendo un protocollo di lavorazione tradizionale che non prevede aggiunta diretta di fermenti lattici perché le attrezzature impiegate per la trasformazione del latte crudo vaccino sono in legno e integrano l'apporto dei biofilm batterici contenuti</p> <p>Il Coscacavaddu ibleo e il Ragusano DOP, entrambi prodotti nello stesso areale, seguono lo stesso metodo di produzione. La differenza fra i due sta nel fatto che per produrre il Coscacavaddu ibleo non si seguono i dettami previsti nel disciplinare del Ragusano DOP.</p>	

Attrezzature storiche:

Tina di legno "tina", 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 "cugn", 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 "zamarra" o di cotone. Si riscontrano inoltre impalcature, scaffali ed attrezzi in legno, o di altro materiale vegetale per la pulizia e la manipolazione del formaggio durante la maturazione e la stagionatura

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-Maffeis, "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

Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia"

Descrizione		Cosacavaddu ibleo
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata, con angoli smussati
	Dimensioni (cm)	Lati e lunghezza variabili
Peso	Kg	10÷16
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Buccia (in prodotto Fresco), Pulita, o Trattata (cappata con olio d'oliva)
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Giallo paglierino chiaro ÷ Bruno (secondo stagionatura)

	Spessore	Sottile ÷ Medio - fino a circa 3 mm - (secondo stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza tenera, Elastica ÷ Dura e Rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco con sfumature giallo chiaro ÷ Giallo paglierino intenso (secondo stagionatura)
	Struttura	Compatta, abbastanza Morbida ÷ Dura, molto Tenace (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada, fine, irregolarmente distribuita Presenti distacchi fra le sfoglie di pasta filata (se molto stagionato)
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Elevate (secondo stagionatura)
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso) ÷ Fragrante, con marcati riconoscimenti Vegetali (erba, fieno, legno), Fruttati (frutta secca), Animali (brodo di carne) e ancora Lattico cotto (latte cotto, burro fuso) (secondo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, con sfumature Acidule ÷ Salato, scompare l'Acidulo (secondo stagionatura)
Sensazioni Trigeminale		Piccante leggero ÷ Piccante medio-alto (secondo stagionatura)
Struttura (in bocca)		abbastanza Morbida, leggermente Elastica, leggermente Fibrosa, media Solubilità ÷ Dura, Granulosa, Asciutta, Fondente, Grattugiabile (secondo stagionatura)
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Cosacavaddu ibleo
Utilizzo	In tavola	Viene consumato "tal quale" fino a una stagionatura di circa 4 mesi, quando la pasta, pur abbastanza tenace, è ancora piacevolmente masticabile. Si accompagna bene con le verdure
	In cucina	Il prodotto più fresco è ottimo cucinato sulla griglia L'utilizzo in cucina è prevalentemente riservato al prodotto più stagionato che viene grattugiato per insaporire molte ricette tradizionali
	Indicazioni varie	È adatto a persone di tutte le età: fornisce energia, molte proteine di ottima qualità, moltissimo calcio, fosforo, tutti elementi indispensabili all'organismo umano, in particolare se si trova in una fase di crescita, viene da un periodo di malattia, o risulta debilitato. È uno dei pochi alimenti che non danno problemi digestivi, e può essere consumato anche da chi non tollera il lattosio (lo zucchero del latte) perché non ne contiene. Pur essendo diffusissimo come antipasto, condimento (grattugiato su pasta e le verdure), come base per piatti elaborati e squisiti, non bisogna dimenticare che il formaggio è un alimento completo e da solo costituisce un ottimo secondo piatto. Lo sportivo trae notevoli vantaggi da questo prodotto che, oltre all'energia, gli fornisce, in quantità particolarmente concentrate, le proteine necessarie al mantenimento delle masse muscolari, il calcio necessario per una struttura scheletrica forte e per una energica contrazione dei muscoli
Abbinamenti	Vino	Il Cosacavaddu Ibleo fresco o semistagionato si accompagna molto bene al <i>Marsala</i> , mentre quello stagionato è più indicato con vini rossi e, in particolare, quelli siciliani (es. <i>Nero d'Avola, Etna rosso, Syrah, Frappato, Cerasuolo di Vittoria</i>)
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Cosacavaddu ibleo			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo semi-brado e brado			

	Munte	1 o 2 munte		
	Trattamenti Fisici	Intero		
	Trattamenti Termici	Crudo		
	Aggiunte	La lavorazione tradizionale di questo tipo di formaggio non prevede l'innesto di miscele di microrganismi. È resa possibile dai batteri lattici presenti nei biofilm microbici della <i>tina</i> e degli attrezzi di legno utilizzati che, durante la lavorazione, sono dal punto di vista microbiologico dei veri e propri "sistemi viventi"		
Coagulazione	Preparazione	Il latte appena munto, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella <i>tina di legno</i> in cui si aggiunge il caglio		
	Temperatura	34 °C		
	Tempo	1 ora, circa		
	Tipo di caglio	Agnello o Capretto, in pasta		
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità) fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> , poi la si lascia sedimentare per consentire la formazione del coagulo sul fondo della <i>tina</i>		
Maturazione	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e messo a spurgare in fiscelle poste su un tavoliere di legno Dopo 2 ore la pasta viene immersa nella scotta a 80 °C per circa 105 minuti. Trascorso questo tempo la cagliata viene estratta con le mani, pressata e posta sul tavoliere dove matura fino al giorno successivo (circa 20 ore)			
Filatura	Quando la pasta raggiunge il giusto grado di acidità viene tagliata a fette che vengono messe nello <i>staccio</i> dove, aggiungendo la scotta calda rimasta dalla lavorazione della ricotta, e con l'aiuto della <i>manovella</i> , se ne effettua la filatura comprimendola e stirandola ripetutamente Raggiunto il giusto livello di filatura, mantenendola sempre nello <i>staccio</i> con l'acqua calda, la pasta viene lavorata con le mani fino a formare una sorta di sfera, ben sigillata dalle mani esperte del casaro			
Formatura Salatura	La pasta viene quindi deposta nella <i>mastredda</i> di legno dove, opportunamente compressa, dopo una giornata acquisterà la tipica forma "a parallelepipedo" Il giorno successivo la forma viene salata immergendola in una salamoia satura per circa 24 ore (tempo variabile secondo il peso della forma) Dopo la salatura, le forme si legano al centro con le <i>liame</i> (cordicelle molto sottili), a due a due, e si mettono "a cavallo" delle travi di legno che compongono le attrezzature di stagionatura per consentirne una omogenea stagionatura			
Stagionatura	Tempo	Fresco < 2 mesi	Semistagionato 2÷6 mesi	Stagionato 6÷13 mesi
	°C - UR%	In locali freschi e moderatamente ventilati Ogni forma, legata con una corda, viene appesa ad apposite strutture di sostegno Durante la stagionatura la crosta viene cappata con olio di oliva		