

**Disciplinare di produzione
del
Ragusano di razza modicana**

PRESIDIO SLOW FOOD

ART 1

Nome del prodotto

La denominazione del prodotto, oggetto del presente disciplinare, è *Ragusano*, formaggio a pasta filata, di latte intero crudo vaccino.

ART. 2

Zona geografica

L'area di produzione interessa l'intero territorio dei seguenti comuni: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli e Vittoria (provincia di Ragusa). L'intero territorio dei seguenti comuni: Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini (provincia di Siracusa).

ART. 3

Riferimenti storici

Storicamente denominato Caciocavallo Ragusano, è uno dei formaggi più antichi dell'isola, il cui nome si pensa derivi dall'asciugatura a cavalcioni ("a caveddu") di un'asse e dal nome della zona di produzione (Ragusa).

Questo formaggio, dal sapore amabile e peculiare, è stato oggetto sin dal XIV secolo 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, che era pertanto già oggetto di notevole commercio ("*Ugo Molcada concesse a se stesso l'esenzione dei dazi di uscita per le vettovaglie che gli occorreanno annualmente a Tripoli: 25.000 salme di frumento, 50 cantarì di riso, 200 cantarì di formaggio o caciocavallo*"). 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 infine, Filippo Garofano, nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del ragusano.

Riferimenti storici:

- Uccello Antonino: "Bovari, Pecorari, Curatuli" 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, 1990.
- Istituto nazionale sociologia rurale: "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, 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, 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.

ART. 4

Provenienza del latte

Il latte proviene esclusivamente da vacche di razza Modicana.

Di forme angolose, scheletro solido, la Modicana è rustica ed adatta alle zone caratterizzate da estati calde e aride, dove i foraggi scarseggiano e sono grossolani.

La mole è modesta (500 Kg di peso vivo e 135-138 cm al garrese, nelle vacche; 750 Kg di peso vivo e 147-150 cm al garrese, nei tori) ed il mantello (definito olivastro) è rosso vinoso con sfumature nere, specie nelle regioni anteriori. Il musello è rosso scuro, mentre sono ardesia le aperture naturali, il pisciolare, il fiocco della coda e gli unghioni. Corna di media lunghezza, giallastre alla base e nere in punta.

ART. 5

Tipologia di allevamento

L'allevamento è di tipo semi-brado, su pascoli annessi all'area indicata all'Art.2, non essendo ammessa la stabulazione fissa.

I ricoveri potranno essere utilizzati per proteggere i capi dalle basse temperature durante i mesi invernali.

I vitelli devono ricevere il colostro nel minor tempo possibile, essere alimentati con latte naturale (preferibilmente materno) e giungere allo svezzamento non prima dei 3 mesi.

La riproduzione deve basarsi su metodi naturali: sarà perciò ammessa l'inseminazione artificiale e proibita qualsiasi forma di riproduzione artificiale o assistita (come il trapianto di embrioni) che contempli tecniche di ingegneria genetica.

Le caratteristiche distintive degli animali devono essere rispettate, così come deve essere garantito il benessere dei soggetti allevati: non può essere giustificata alcuna forma di maltrattamento.

ART. 6

Alimentazione

Sistema di alimentazione prevalente: pascolo naturale endemico e/o coltivato, con integrazione di scorte foraggere di produzione territoriale. Al riguardo, l'utilizzo in via prioritaria delle essenze foraggere spontanee costituisce il fattore di differenziazione aromatica dei formaggi e lega in maniera indissolubile il territorio alla produzione del Ragusano.

Tutta la dieta deve, in ogni caso, provenire da coltivazioni esenti da prodotti geneticamente modificati e priva d'insilati.

É vietata l'alimentazione forzata.

É vietato l'uso di sostanze coloranti, conservanti, urea, aminoacidi di origine sintetica.

L'uso di integratori minerali è giustificato qualora si evidenzi una carenza attraverso l'analisi del sangue o dei foraggi.

Le aree adibite a pascolo non devono essere sottoposte a trattamenti di alcun genere con prodotti chimici di sintesi, così come i foraggi che se ne ricavano.

ART. 7

Trattamenti

Sono da preferire prodotti fitoterapici e omeopatici ai medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica.

É vietato l'uso di antibiotici, coccidiostatici, medicinali, stimolanti della crescita o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione nell'alimentazione degli animali. Allo stesso modo, non è possibile sottoporre gli animali a trattamenti con sostanze ormonali destinati a controllare la riproduzione e la sincronizzare dei calori.

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali e l'utilizzazione del latte deve essere di durata doppia dai termini stabiliti dalla legge o, qualora non sia specificato, di almeno 48 ore.

ART. 8

Tempi di lavorazione

Il latte usato per la trasformazione del Ragusano, può provenire da due mungiture successive: quella della sera e quella del mattino. Il latte proveniente dalla mungitura serale, se presente, deve essere conservato ad una temperatura non superiore ai 6°C ed essere trasformato entro le 12 ore.

ART. 9

Materia prima

Il tipo di latte utilizzato per la preparazione del Ragusano è esclusivamente di origine vaccina, crudo e intero.

Il caglio deve essere di pasta di capretto e/o agnello.

E' vietato l'uso di additivi e fermenti lattici.

ART. 10

Periodo di produzione

Il Ragusano viene prodotto principalmente da novembre a maggio, quando vi è la disponibilità di foraggio verde.

ART.11

Trasformazione

Il Ragusano viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili in legno.

Prima di tutto, viene riempita la *tina* con latte e caglio in pasta di agnello e/o capretto, in quantità di 25-30 g./100 l. di latte.

Dopo circa 60-80 minuti si pratica la rottura della cagliata con l'utilizzo di un bastone di legno, *ruotula*, cui segue una prima cottura con aggiunta di acqua alla temperatura di 80°C (8 l/hl), fino a quando la massa caseosa viene ridotta alle dimensioni di chicchi di riso.

La cagliata, ottenuta per sedimentazione e separata dal siero, è sottoposta a pressatura per favorirne la sineresi.

Dopo circa 2 ore, la cagliata sarà tagliata in grosse fette e sottoposta alla seconda cottura con la scotta, proveniente dalla lavorazione della ricotta, ad 80°C per circa 105 minuti. Durante questa fase la cagliata è coperta con un telo per evitare bruschi abbassamenti della temperatura. Successivamente la pasta viene estratta manualmente ed adagiata su un contenitore di legno, *mastredda*, per circa 20 ore, periodo durante il quale avviene la maturazione e l'acidificazione della pasta.

Il giorno successivo, se la pasta ha raggiunto l'acidità ottimale di filatura (pH 5,25), viene tagliata a fette e posta in un contenitore di legno, *staccio*, nel quale con aggiunta di acqua calda ad 80°C e con legno *manuvedda*, viene fatta filare sino ad ottenere una grossa sfera di pasta filante.

La pasta viene successivamente modellata nella *mastredda* di legno nella quale acquisirà la tipica forma a parallelepipedo a sezione quadrata.

Il giorno dopo il formaggio viene immerso in salamoia satura. L'immissione in salamoia avviene in apposite vasche di cemento, per un tempo variabile in ragione delle dimensioni delle forme e tale da non comportare un contenuto in sale sulla sostanza secca superiore al 6%. Solitamente circa 36h/Kg di formaggio.

Attrezzature storiche tutt'ora in uso: tina di legno, bastone di legno (*ruotula*), contenitore di rame stagnato di varie dimensioni (*iaruozzu*), contenitore di legno (*pisaquagghiu* = pesa caglio), contenitore in creta per conservare il caglio (*quagghialuoru*), contenitore di legno per la formatura dei formaggi (*mastredda*), piccolo tino di legno o rame stagnato per filare (*staccio*), bastone di legno (*manuvedda*), materiale in legno (*cugni*), formetta di legno per la marchiatura (*marchiu*).

ART. 12

Stagionatura

La stagionatura avviene in locali naturali freschi e ventilati.

Le forme vengono legate a coppia con sottili funi ed appese a cavallo di travi di legno in modo tale da garantire la perfetta aerazione dell'intera superficie della forma.

Il periodo di stagionatura è di 4-6 mesi per il semistagionato e superiore ai 6 mesi per lo stagionato. Per i formaggi a lunga stagionatura è prevista la cappatura con olio d'oliva, che conferisce ai formaggi lucentezza e il caratteristico colore giallo ambrato.

I locali di stagionatura, detti *maizzè*, devono presentarsi freschi, umidi e ventilati, a volte interrati. Vengono adoperate allo scopo anche 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 *zammara* o di cotone.

ART. 13

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: parallelepipedo a sezione quadrata, con angoli smussati. Il peso varia da 10 a 16 Kg. Sulla superficie sono presenti delle leggere insenature causate dal passaggio delle corde di sostegno utilizzate per la stagionatura.

Crosta: sottile, liscia, compatta, di colore giallo dorato o paglierino, tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; può essere cappata con olio di oliva.

Pasta: filata, di colore giallo paglierino, compatta, con scarse occhiature.

Sapore: decisamente gradevole, dolce e delicato, a volte piccante e saporito nei formaggi con stagionatura avanzata.

ART. 14

Tracciabilità

La rintracciabilità del prodotto viene garantita dalla presenza del numero di lotto.

ART. 15

Commercializzazione

La commercializzazione avviene in azienda.

ART. 16
Etichettatura

Il prodotto è commercializzato con un apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine recante il relativo logo figurativo.

ART. 17
Controlli

Il Ragusano è stato riconosciuto tipico dal D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955, con Decreto 2 maggio 1995 è stato riconosciuto D.O. ed infine con Reg.to CEE n. 1263 del 1/796 ha beneficiato della denominazione di origine protetta (DOP).

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.