



Allevatore di Formaggi

Ragusano DOP



Descrizione

In Sicilia, il caciocavallo assume tradizionalmente la forma di parallelepipedo. Per essere Ragusano DOP, deve essere prodotto con latte di vacche di razza Modicana, ormai rara e quasi estinta, alimentate con erba o fieno. Altrimenti, se il latte proviene da vacche di altre razze, assume il nome di "Cosacavaddu Rausanu". I pascoli di provenienza sono quelli dell'altopiano Ibleo, poveri ma caratterizzati da una grande varietà di flora spontanea ed erbe aromatiche. Formaggio da serbo, viene legato a coppie a una corda, in modo da aerare le forme nel miglior modo possibile, e appeso a una trave, come avviene con il caciocavallo rotondo. Durante la stagionatura, le forme vengono unte con olio mescolato ad aceto. Per le dimensioni delle forme, la sua lavorazione richiede una grande abilità manuale da parte del casaro, che utilizza tecniche e attrezzi tradizionali. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta dura, molto compatta, di colore paglierino più o meno intenso, con piccole occhiature di forma allungata

Sapore

sapido, asciutto, piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, birre scure. Mostarda di anguria bianca, miele di fiori d'arancio. Pane cotto in forno a legna

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** filata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 10-16 kg
- **Diametro:** base 15-18 cm x43-53 cm, h 15-18
- **Produttori:** casari della provincia di Ragusa
- **Codice Forma:** 1114003
- **Codice tagliato:** 1114004