

Ragusano DOP



In Sicilia il caciocavallo assume tradizionalmente la forma di parallelepido: per essere DOP il Ragusano deve però essere prodotto con latte di vacche di razza Modicana (divenuta ormai rara e anzi quasi estinta) alimentate con erba o fieno, altrimenti, nel caso in cui il latte provenga 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 e di 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.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 10-16 kg

Dimensioni: base 15-18 cm x43-53 cm, h 15-18

Produttori: casari della provincia di Ragusa

Codice forma: 1114003

Codice tagliato: 1114004