



Ragusa proclamata “Città del Formaggio 2026”

Il capoluogo ibleo entra ufficialmente nell'élite dell'ONAF. Tra verdi pascoli e le architetture barocche, il Ragusano DOP guida la rinascita gastronomica puntando su biodiversità, turismo e rete territoriale

Ragusa è ufficialmente “**Città del Formaggio 2026**”. L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) ha insignito la città del sud-est siciliano del prestigioso riconoscimento che celebra quei territori italiani dove la tradizione casearia rappresenta un elemento identitario fondamentale.

Il Ragusano DOP, simbolo di una storia millenaria

Quando si parla di Ragusa il pensiero corre subito al [Ragusano DOP](#), uno dei più antichi e famosi formaggi della Sicilia. Questa eccellenza a pasta filata, dalla caratteristica forma a parallelepipedo, viene ancora oggi stagionata “a cavalcioni” di travi in legno, sospesa con funi di corda in un rito che fonde maestria artigianale e storia.

Con questa designazione, Ragusa aggiunge una nuova narrazione dell'attrattività iblea, esaltando i suoi verdi pascoli, il Barocco, l'artigianalità delle produzioni ed esaltando così il binomio "territorio e identità" che conquista i turisti.



Da sx, il sindaco Giuseppe Cassì e il delegato Onaf Pietro Pappalardo (Foto © Comune di Ragusa).

Una rete d'oro bianco

La rete delle [Città del Formaggio di ONAF](#), lo ricordiamo, è nata nel 2020 per valorizzare borghi, paesi e città simbolo nel panorama dei formaggi italiani, testimoni di una tradizione casearia identitaria, custodi di una economia sostenibile e fortemente legata alla natura e alla produzione casearia. In sei anni, il progetto ha coinvolto 43 comuni italiani.

La Sicilia si conferma protagonista assoluta di questo circuito: dopo Santo Stefano Quisquina (la pioniera nel 2020), Novara di Sicilia, Enna, Godrano, Vizzini e Poggioreale, Ragusa si aggiunge alla lista delle capitali dell'arte casearia isolana.



Ragusano dop (Foto © Gianna Bozzali).

Il battesimo ufficiale all'Auditorium San Vincenzo Ferreri

La proclamazione ufficiale è avvenuta lo scorso 30 gennaio presso l'**Auditorium San Vincenzo Ferreri**, a Ragusa Ibla, alla presenza di amministratori locali, referenti ONAF e attori della filiera produttiva iblea.

«Questo è il primo passo di un percorso di valorizzazione che vogliamo declinare al plurale – ha dichiarato **Catia Pasta**, assessora comunale allo Sviluppo economico –. Sono tanti, infatti, i fattori di questo riconoscimento: i nostri prodotti simbolo, gli operatori di tutta la filiera, la qualità del territorio e la sua sostenibilità, una storia secolare che fa parte della nostra cultura al punto da diventare identitaria. Il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'umanità UNESCO ci insegna che non è mai questione di un singolo prodotto o segmento, ma della commistione di saperi e di sapori. Per questo i consorzi di tutela e i produttori delle nostre tipicità, dal pane di pasta dura all'olio extravergine, dal vino al miele, per fare solo alcuni esempi, sono e saranno attori fondamentali di questo percorso: è fondamentale fare sistema».



La proclamazione ufficiale all'Auditorium San Vincenzo Ferreri, a Ragusa Ibla (Foto © Comune di Ragusa).

Un percorso condiviso tra filiere, formazione e turismo

Il titolo assegnato a Ragusa diventerà un trampolino per riscoprire la Sicilia più autentica, dove il lavoro di pastori e casari si intreccia con la storia e l'orgoglio di una comunità che ha sempre saputo trasformare le proprie risorse in valore.

Nel programma legato a Ragusa Città del Formaggio 2026 rientrano **iniziative di divulgazione e formazione**: incontri nelle scuole, corsi per aspiranti assaggiatori, momenti di approfondimento dedicati ai cittadini, con l'obiettivo di rafforzare la consapevolezza delle proprie radici agricole e pastorali.

«È un percorso che ci vede tutti protagonisti con questo senso di appartenenza ad un territorio unico – ha sottolineato **Pietro Pappalardo**, delegato di ONAF Sicilia -. Un territorio che, in chi lo visita, lascia il segno, un ricordo. Tante persone che visitano l'Italia l'apprezzano per le esperienze gastronomiche che fanno e quindi non cercano solo le bellezze architettoniche e paesaggistiche ma ricercano anche i sapori come quelli racchiusi in queste "capsule" di formaggio che racchiudono la maestria dei casari e la nostra biodiversità. E soprattutto quando facciamo assaggiare i formaggi siciliani noi non possiamo omettere la storia di tutti questi prodotti. Oggi siamo ben lieti di

iniziare questo ricco programma che stiamo tessendo a più mani e dove tutte le città del formaggio sono chiamate a fare reti e a creare ponti. Stiamo lavorando alla Rete Nazionale dei formaggi che abbiamo concretizzato come idea il 28 marzo del 2025 insignendo Roma Capitale delle Città del Formaggio. Una Rete, lo ricordo, che punta a sostenere la biodiversità e le produzioni locali, promuovendo l'inserimento delle eccellenze nel registro del MASAF».

Data di creazione

02/02/2026

Autore

gianna-bozzali