



Ragusano DOP: antica identità casearia dei Monti Iblei

Un formaggio simbolo della Sicilia sud-orientale, tra pascolo, disciplinare e cucina territoriale

Tra i grandi formaggi italiani a denominazione protetta, il **Ragusano DOP** rappresenta uno dei casi più interessanti per continuità produttiva, radicamento territoriale e riconoscibilità visiva. È un formaggio a pasta filata che nasce sugli **altopiani dei Monti Iblei**, in un'area della Sicilia sud-orientale dove allevamento, paesaggio e cultura materiale sono rimasti strettamente connessi nel tempo.

La zona dei Monti Iblei ha subito un secolare processo di disboscamento, iniziato al tempo dei Romani e protrattosi per qualche secolo, ma nonostante ciò ha conservato la sua naturale bellezza e costituisce una sorta di contraltare naturale all'area storica della **Val di Noto**, erede di una circoscrizione amministrativa del Regno delle due Sicilie. Ricostruita a partire dal 1693, l'integrità e il fascino dell'architettura barocca hanno reso questa meta uno dei traguardi più invidiabili dell'Italia meridionale.

Sul territorio dei Monti Iblei, composto da cave a strapiombo e passaggi d'acqua, sono ospitati molti allevamenti di bestiame da cui si ricava il latte per la produzione del **Ragusano Dop**,

soprattutto in autunno, inverno e primavera quando il foraggio verde è più fresco e abbondante. Parte del latte viene, però, anche ricavato da mucche pascolate in erbai coltivati.



Bovini al pascolo sui Monti Iblei.

Il territorio dei Monti Iblei

La zona di produzione del Ragusano DOP comprende parte delle province di **Ragusa e Siracusa** e alcuni comuni del versante sud-orientale siciliano: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Noto.

Un territorio segnato da **cave naturali, pascoli collinari e corsi d'acqua**, che ha conservato una vocazione zootecnica nonostante i profondi cambiamenti storici e paesaggistici. Qui l'allevamento bovino è ancora legato, in larga parte, al **pascolo stagionale**, soprattutto nei mesi autunnali, invernali e primaverili, quando il foraggio verde è più ricco.

Cos'è il Ragusano DOP

Il Ragusano DOP è un formaggio a **pasta filata** prodotto esclusivamente con **latte vaccino intero crudo**, proveniente da bovini allevati nell'area delimitata dal disciplinare.

È importante sottolineare che la denominazione corretta è **Ragusano DOP**, senza l'aggiunta del termine "caciocavallo", per evitare confusioni con altri formaggi a pasta filata, come il **Caciocavallo Podolico**, che presenta caratteristiche produttive e territoriali differenti.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Il Ragusano DOP si riconosce immediatamente per la sua **forma parallelepipedica**, con angoli smussati, risultato dell'utilizzo delle tradizionali **mastredde**, i contenitori in cui la pasta viene collocata dopo la filatura.

Il disciplinare stabilisce parametri precisi:

- **peso**: tra 12 e 16 kg
- **altezza**: 13–15 cm
- **lunghezza**: 40–45 cm

Il colore della crosta evolve dal **giallo paglierino al marrone**, mentre la pasta interna resta compatta e chiara. Dal punto di vista sensoriale, il profilo varia sensibilmente con la stagionatura: **dolce e lattico nei primi mesi**, più **intenso e lievemente piccante** nelle maturazioni più lunghe.

Metodo di produzione: una tecnica codificata

La produzione del Ragusano DOP segue una procedura rigorosa, regolata dal disciplinare e fortemente legata alla manualità casearia.

Il latte coagula a una temperatura compresa tra **34 e 36°C**, con l'aggiunta di **caglio in pasta di capretto o agnello**. La cagliata viene poi sottoposta a una doppia fase di maturazione e riscaldamento prima della filatura, che avviene in acqua calda per un tempo limitato.

Dopo la modellatura nelle mastredde, le forme vengono immerse in **salamoia** e successivamente trasferite nei locali di stagionatura tradizionali, detti **maiazzé**, dove maturano per un periodo compreso tra **quattro e dodici mesi**. Durante questa fase, la **cappatura con olio d'oliva** protegge la superficie del formaggio e ne accompagna l'evoluzione.

Il Ragusano DOP in cucina

Grazie alla sua struttura compatta e alla bassa umidità, il Ragusano DOP trova impiego sia **al consumo diretto** sia in cucina. È tradizionalmente utilizzato per arricchire piatti della gastronomia locale, come le **scacce ragusane**, ma si presta anche a preparazioni contemporanee: grattugiato, fuso, o inserito in ripieni e fondute.

La sua versatilità lo rende un ingrediente interessante anche fuori dal contesto regionale, soprattutto come alternativa ai formaggi a pasta filata più standardizzati.

Il Ragusano DOP non è solo un prodotto lattiero-caseario, ma una **sintesi di territorio, tecnica e memoria produttiva**. Un formaggio che racconta una Sicilia meno scontata, legata ai pascoli, al tempo lungo della stagionatura e a un sapere caseario che continua a rinnovarsi nel rispetto delle proprie regole.

Per maggiori informazioni: www.consorzioragusanodop.it

Data di creazione

20/01/2026

Autore

redazione