

Ragusano DOP - Uno dei formaggi più antichi prodotti in Sicilia



Il - Ragusano DOP - è uno dei formaggi più antichi prodotti in Sicilia. Si trovano testimonianze della presenza del "Ragusano" nella storia siciliana a partire già dal 1500.

Un formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero e crudo. La lavorazione avviene artigianalmente, con utensili in legno e con metodi tradizionali. E' un formaggio dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura, diventa piacevolmente piccante a stagionatura avanzata. Il ragusano DOP ha una forma di parallelepipedo dai lati smussati, può essere riconosciuto attraverso la scritta punteggiata "Ragusano" su due lati contrapposti della forma, i segnali dei marchi a fuoco e la matrice

numerata per la rintracciabilità. Oltre che in forme intere il - Ragusano Dop - viene immesso al consumo anche porzionato e grattugiato ed è garantito attraverso l'etichetta ufficiale prevista dal disciplinare di produzione.

E' un formaggio particolarmente utilizzato per la preparazione di diversi piatti tipici e tradizionali iblei e siciliani ed è un insostituibile punto di riferimento per la tanto apprezzata enogastronomia locale e nella dieta mediterranea.

Questo formaggio, ricco di storia, è tutelato dal "Consorzio Ragusano DOP", costituito dalle numerose imprese della filiera impegnate nella sua produzione. Lo scopo del consorzio è proprio quello di

tutelare, attraverso l'attività di **vigilanza svolta su incarico del Ministero delle Politiche Agricole**: la produzione, la denominazione e la promozione del prodotto; evitando abusi e irregolarità sull'utilizzo del marchio.

www.consorzioragusanodop.it

