

IL FORMAGGIO DI QUALITÀ

Ragusano dop, il cda del consorzio approva il regolamento alimentare delle bovine

Dieta. La scelta è mirata per garantire al latte specifiche caratteristiche

L'attività del consorzio di tutela del Ragusano dop non conosce soste. Dopo aver ottenuto la definitiva approvazione delle modifiche al disciplinare di produzione a livello comunitario ed il nuovo riconoscimento ministeriale, il consiglio di amministrazione, fatti tutti i necessari contatti e tutti i passaggi per il coinvolgimento degli operatori della filiera, e gli allevatori in particolare, ha approvato il "regolamento per l'alimentazione delle bovine" col cui latte viene prodotto il formaggio Ragusano dop. Una scelta mirata ad uniformare quanto più possibile la dieta delle vacche per garantire al latte tutte le caratteristiche che consentono al caseificatore di ottenere un prodotto in linea col disciplinare di produzione.



Il formaggio Ragusano dop

L'alimentazione è infatti essenziale ed essendo basata sul pascolo, il corretto utilizzo dei foraggi (anche affienati) è determinante per la salvaguardia delle particolari specificità

del Ragusano dop il cui comprensorio di produzione è limitato all'area iblea proprio per la presenza di tantissime essenze vegetali (se ne contano più di cento) che concorrono a assicurare al formaggio delle inimitabili peculiarità. Il provvedimento, frutto di precise ricerche, sperimentazioni e valutazioni dei tecnici del Corfilac, prevede limitazioni sull'uso di alcuni alimenti e l'assoluto divieto di altri, a partire dagli insilati. Il CdA ha inoltre approvato il piano relativo all'analisi quantitativa e descrittiva sensoriale del Ragusano dop, adottato dal Corfilac (organismo di controllo), per la verifica della coerenza delle caratteristiche del formaggio con quelle previste dal disciplinare di produzione.

MICHELE FARINACCIO

