



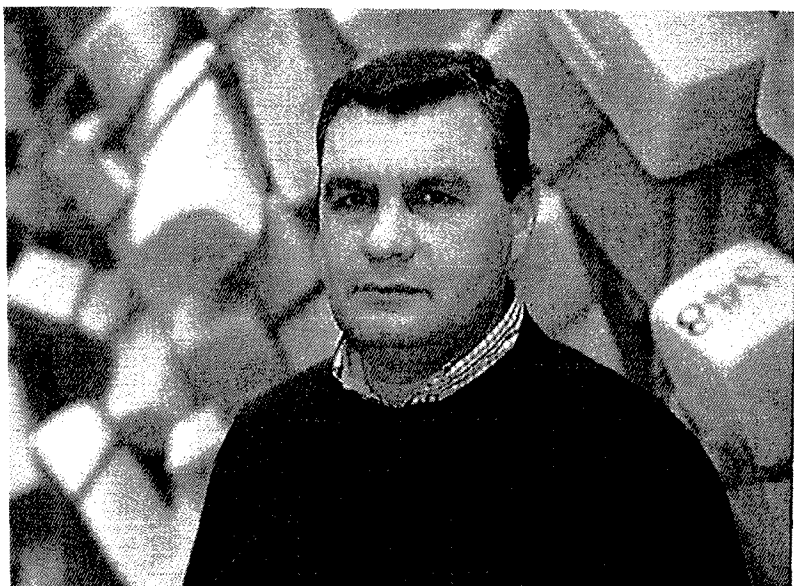
DALLA TERRA ALLE MANI DEL CASARO

FORMAGGI CHE NASCONO
ANCORA DALLA TERRA.
COME UNA VOLTA. DAL LATTE
DI ANIMALI CHE PASCOLANO LIBERI.
LA PAROLA A SALVATORE CASCONI

di Luca Cavera

Una spruzzatina di Ragusano Dop sui funghi arrostiti. O di Cosacavaddu Ibleo nel ripieno dei carciofi fatti al forno. Formaggi stagionati abbastanza duri, piccanti ma non eccessivamente salati, che sposano felicemente la cucina tradizionale siciliana, le carni alla griglia o semplicemente il miele. Oppure, per chi ha gusti più rustici, li si può unire solo a del pane: pane e formaggio, come nella tradizione contadina. Magari accompagnando il pasto con un calice di Nero d'Avola o un Cerasuolo di Vittoria Docg. Come spiega Salvatore Cascone, Direttore della Cooperativa Agricola Progetto Natura di Ragusa: «Questi formaggi nascono ancora dalla terra, come una volta. Utilizziamo sol-

Salvatore Cascone,
titolare del caseificio
Progetto Natura di Ragusa
www.progettonatura.net



PROFUMI DI SICILIA
Salvatore Cascone

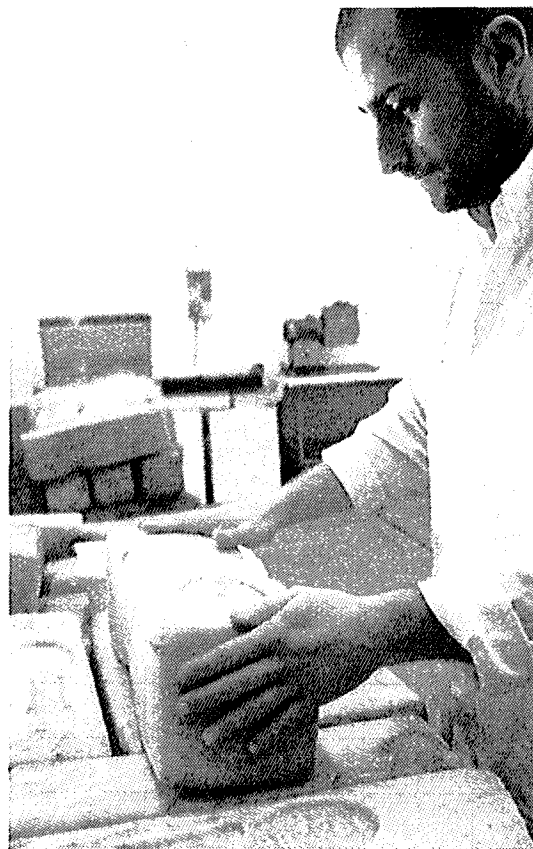
*La produzione viene seguita
e curata dalle mani esperte
dei casari lungo tutte le fasi
di salatura, stagionatura
e cattura*

tanto il latte di animali allevati sui monti Iblei. Pascolando da dicembre a giugno e nutrendosi liberamente delle centinaia di essenze spontanee, questi animali sanno portare nel latte e poi nel formaggio la fragranza e il gusto tipici di un prodotto ancora pienamente genuino».

Sia il Ragusano Dop che il Cosacavaddu sono il risultato di questo processo naturale. Ciò che distingue i due formaggi è il sistema di produzione, che nel primo caso – per ricevere la denominazione di origine controllata – deve rispettare un disciplinare che certifica la tracciabilità del prodotto e i suoi parametri qualitativi. «Per poter essere marchiato Dop, il Ragusano deve rispondere a determinate caratteristiche, che riguardano il contenuto di sale, il profumo, il gusto. Invece, per quanto riguarda il Cosacavaddu Ibleo, non esiste un disciplinare di produzione. È comunque un formaggio tipico tradizionale, per il quale però c'è una maggiore libertà nel metodo di produzione. Noi usiamo ancora le attrezzature tradizionali per farlo, attrezzature

in legno che sanno dare quel che fermento naturale che poi, nella lunga stagionatura, fa assumere al formaggio la sua fragranza tipica. E continuiamo ad appendere il formaggio alle corde – per ricevere il marchio Dop il Ragusano deve fare la stagionatura necessariamente appeso». Nel nostro centro di stagionatura, la produzione del formaggio viene seguita e curata dalle mani esperte dei casari lungo tutte le fasi di salatura, stagionatura e cattura.

Storicamente, la stagionatura di questi formaggi avveniva nella cosiddetta "grotta". «Si trattava di ambienti molto piccoli, in cui la quantità di umidità e la temperatura si mantenevano a determinati livelli. Oggi queste grotte sono state sostituite dai magazzini di stagionatura, nei quali grazie a tecnologie molto avanzate, vengono riprodotte le condizioni di temperatura – che non deve superare i 14-15 °C – e di umidità – che deve mantenersi sopra l'80-85 per cento. Altro fattore importante è l'assenza di ventilazione, che rischierebbe di asciugare il prodotto, rovinandolo».



Dopo la cattura, il prodotto, che ha già raggiunto gli 8-12 mesi, viene immesso sul mercato, sia in forme intere sia porzionato, e viene distribuito attraverso canali specializzati e la distribuzione organizzata. «Con i nostri formaggi – afferma in conclusione Salvatore Cascone – serviamo quasi tutto il territorio nazionale, soprattutto per quanto riguarda le salumerie e i grossisti che riforniscono la ristorazione, gli alberghi e i punti vendita specializzati. Abbiamo anche iniziato a inviare delle forniture alla grande distribuzione nazionale, che inserisce il Ragusano Dop e il Cosacavaddu Ibleo all'interno delle sezioni regionali che vengono proposte periodicamente al pubblico da alcune grandi catene di supermercati».