

# La produzione del formaggio «Dop», Cavallo: «Controlli e certificazioni a rischio»

## L'INTERVISTA. Il direttore

Un piano di controllo sui processi di lavorazione e di produzione del formaggio ragusano dop. Il «Corfilac», il consorzio per la ricerca filiera lattiero casearia è stato autorizzato dal ministero - oramai da anni - come ente di certificazione del formaggio a marchio «Dop». Un laboratorio con tecnici qualificati che rischia di essere definitivamente smantellato. Un ulteriore danno per la provincia di Ragusa e per un centinaio di aziende associate. Il direttore del «Consorzio di tutela del ragusano Dop», Enzo Cavallo, è pronto a fare le barricate.

### \*\*\* La chiusura del «Corfilac» avrebbe pesanti conseguenze per tutto il comparto?

«Proprio nella giornata di ieri abbiamo avuto l'ennesima interlocuzione con il presidente del consorzio di ricerca, il professore Salvatore Barbagallo, per capire il da farsi. C'è in gioco non solo il futuro dei lavoratori ma di un migliaio di posti di lavoro che ruotano attorno all'indotto. Stiamo parlando degli allevatori, dei caseificatori, degli stagionatori e di chi commercializza nei punti vendita e nella grande distribuzione il rinomato ragusano dop».

### \*\*\* Il consorzio è pronto a scegliere un nuovo interlocutore?

«Qualora la situazione dovesse precipitare con la chiusura anche dei laboratori annessi, all'interno del Corfilac, relativi ai processi di verifica e di controllo del ragusano saremo costretti a ricorrere ad enti esterni, secondo le rigide normative, dettate dal ministero, sulla marchiatura del ragusano. Faremo un censimento di tutte le strutture accreditate dal ministero per l'affidamento dell'incarico di marchiatura e di controllo della qualità».

### \*\*\* Si riparte con due agenti dediti alla vigilanza per la commercializzazione del ragusano?

«Il ministero ha riconosciuto, su

nostra indicazione, due agenti dediti ai controlli nei punti vendita. Il consumatore deve avere la certezza di aver acquistato un prodotto a marchio secondo i dettami di produzione e non ricorrere a falsi cosiddetti d'autore. L'invito lo rivolgiamo anche ai consumatori di guardare con attenzione il prodotto che deve avere, per legge, il marchio a fuoco con scritta punteggiata "ragusano" ai lati della forma, due marchi a fuoco sulla parte alta e bassa con scritto "ragusano dop" e una matrice verde di caseina con un numero identificativo per la rintracciabilità, rendono riconoscibile il formaggio a marchio».

### \*\*\* Il ragusano potrà essere venduto anche porzionato e grattugiato?

«Con la modifica del disciplinare approvato dall'assemblea straordinaria dei soci del consorzio, lo scorso 18 ottobre, dopo il via libera del ministero, ci saranno importanti novità sul fronte della commercializzazione. Il ragusano potrà essere venduto in mono porzioni, a fette, oppure grattugiato in busta sigillata. Un aspetto non di poco conto che aiuta l'economia del territorio ragusano. Attendiamo, adesso, il via libera del ministero per la definitiva approvazione anche da parte della comunità europea con il parere favorevole della Regione. Superata questa fase, con tutti pareri favorevoli. Il ragusano potrà essere venduto a piccoli porzioni nei punti vendita e anche all'interno degli scaffali degli ipermercati».

### \*\*\* Il Ragusano sarà venduto all'interno della grande distribuzione?

«Siamo in attesa di definire un accordo commerciale con il gruppo alimentare "Conad" su scala nazio-

nale all'interno della linea "sapori e dintorni". Un progetto di vendita e di commercializzazione ad ampio respiro che si sposa bene con la linea commerciale nel nostro consorzio. In ambito strettamente regionale il "ragusano" è presente in alcuni punti vendita della grande distribuzione regionale. Stiamo facendo rete con gli altri consorzi di tutela siciliani per creare, all'interno della grande distribuzione, un punto di vendita dei formaggi a marchio "siciliano".

### \*\*\* La produzione del formaggio ragusano dovrà aumentare?

«Nel 2015 sono state prodotte 11 mila 782 forme di Ragusano Dop per un totale di 184 mila chili di formaggio. Con la stesura del contratto di commercializzazione e vendita, all'interno della grande distribuzione e nella linea sapori e dintorni, la produzione dovrà aumentare del



30 per cento».

**\*\*\* Come viene prodotto il formaggio Ragusano «Dop» nel territorio della provincia di Ragusa?**

«È prodotto con latte vaccino intero e crudo durante le stagioni tardo autunnale, invernale e primaverile, in presenza di foraggio verde. L'alimentazione delle bovine è costituita in prevalenza dal pascolo delle essenze spontanee dei pascoli naturali del territorio ibleo ed eventualmente di erbai coltivati. I foraggi in esubero, anche affienati, costituiscono foraggio integrativo al pascolo nella stagione successiva. Il latte di una o più mungiture, coagulato a 34 - 36 gradi sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia».

**\*\*\* La lavorazione avviene artigianalmente, con utensili in legno e con metodi tradizionali?**

«La stagionatura avviene in ambienti freschi e adeguatamente ventilati tali da garantire 14-16 gradi e 80-90 per cento di umidità. Le forme vengono legate a coppia con sottili funi e poi appese a cavallo di travi di legno. Per ottenere il marchio Dop, il formaggio deve stagionare minimo 3 mesi. La stagionatura può protrarsi anche oltre i 12 mesi».

**\*\*\* Il Consorzio per la tutela del formaggio "ragusano Dop" coinvolge anche le altre imprese della filiera?**

«Il consorzio è impegnato nella ricerca scientifica, applicata, di sperimentazione tecnica e di aggiornamento nel settore lattiero caseario e per la produzione del Ragusano Dop ed ha il compito di avanzare, alle autorità competenti, le proposte di modifica e di adeguamento del disciplinare di produzione. Di fondamentale importanza è l'azione svolta dal consorzio per la presentazione e per la promozione del Ragusano». (\*MDG\*)

**MARCELLO DIGRANDI**



**Enzo Cavallo**



**Stiamo definendo  
un nuovo accordo  
per la vendita  
su scala nazionale»**