LEGAME CON IL TERRITORIO

TERRITORIO - CLIMA - ALIMENTAZIONE

L'area di produzione del "Ragusano", come delimitata nel parere del COMITATO NAZIONALE FORMAGGI, del 18/05/94, comprende l'intera provincia di Ragusa, ed i territori limitrofi dei comuni di Palazzolo Acreide, Noto e Rosolini, in Provincia di Siracusa.

Il territorio, esteso circa 2400 chilometri quadrati, confina ad ovest con la provincia di Caltanissetta, a nord con la provincia di Catania e ad est-nordest con altri territori della provincia di Siracusa. Mentre i territori di Palazzolo Acreide e Noto ricadono sulla parte più alta dell'altopiano ibleo, quello di Rosolini, per la parte a nord, attraverso le valli del fiume Tellaro e del torrente Tellesimo, quasi si incunea all'interno della provincia di Ragusa.

La configurazione geografica della zona è assimilata ad un triangolo con il vertice posto sul Monte "Lauro" e la base, è rappresentata dalla costa, bassa e sabbiosa, che si estende dalla foce del fiume Dirillo ad ovest, fino al litorale di Noto ad est, passando attraverso la penisola di Pachino.

Geologicamente il territorio è costituito da due domini paleogeografici contigui: quello orientale caratterizzato da una sequenza carbonatica di mare poco profondo e quello occidentale formato essenzialmente da rocce carbonatiche di bacino. Sotto l'aspetto pedologico, ciò ha determinato la formazione di terreni residuali calcareo-marnosi nelle zone

interne dell'altopiano di Modica e nelle zone montane, associati a moduli fosfatici contenenti il 20-25% di anidride fosforica, di tipo sedimentario-argilloso-marnoso nella valle del Tellaro e di tipo limoso-sabbioso lungo tutta la fascia costiera, con rocce calcaree affioranti sparse lungo tutta la fascia.

Morfologicamente la zona presenta un tratto abbastanza accidentato che è costituito dalla corona montuosa degli iblei che parte da Chiaramonte, formando quasi un semicerchio e comprende i territori dei comuni di Giarratana, Monterosso, Palazzolo e Noto per terminare poi, attraverso rilievi sempre più piccoli, nella piana di Noto. All'interno abbiamo la valle del Tellaro, fiume di notevole importanza anche storica, che nasce dalle pendici del Monte "Lauro" e divide per un lungo tratto le due province di Ragusa e Siracusa. Quest'area anch'essa accidentata nella sua parte iniziale e in quella centrale è costituita da piccole colline e valli. Ad est del Tellaro si estende il già citato altopiano di Ragusa e Modica ed interessa oltre i territori omonimi, in parte i comuni di Chiaramonte, Scicli e Rosolini.

Questa zona posta ad un livello altimetrico che va dai 200 ai 600 metri, presenta ampie zone pianeggianti intervallate da incisioni . profonde che formano delle strette vallate, comunemente chiamate "cave", in fondo alle quali scorrono diversi corsi d'acqua, di cui il maggiore è costituito dal fiume "Irminio" che nasce anch'esso dalle

pendici del monte "Lauro" e va a sfociare nei pressi di Marina di Ragusa. Altro corso d'acqua rilevante per le sue caratteristiche paesaggistiche e per la ricchezza della sua flora, è il torrente "Tellesimo", affluente del Tellaro. Infine abbiamo la zona costiera, quasi tutta pianeggiante, che si interessa costituita da ottimi terreni e fortemente caratterizzata dalle coltivazioni intensive e serricole. Ma l'area che più interessa la produzione del "Ragusano" è costituita da quell'esteso altopiano, testè descritto. Questo territorio presenta un tipo di terreno che va sotto il nome di "suolo bruno" ed è caratterizzato dalla presenza di carbonati e di argilla. E' ben dotato dei principali elementi nutritivi ed è discretamente provvisto di sostanza organica unificata. La potenzialità produttiva di questi suoli, non è molto elevata per il fatto che lo spessore del suolo è piuttosto limitato, nonchè per la quantità di pietrame superficiale, anche se l'intervento dell'uomo nel corso degli anni ne ha modificato le caratteristiche. L'opera, che non è azzardato definire "ciclopica", consistente nello spietramento del terreno e nella realizzazione di una fitta rete di muri a secco, ha creato le cosiddette "chiuse", elemento di caratterizzazione e unicità di questo territorio.
Quest'opera imponente ha portato essenzialmente due vantaggi: ha bonificato il territorio attraverso lo spietramento del terreno e ha protetto il suolo cercando di

frenare il corso delle acque e proteggendolo dal fenomeno delle erosioni.

Le "chiuse" poi hanno portato il vantaggio di eliminare gli oneri della sorveglianza degli animali, favorendo la pratica dell'allevamento del bestiame.

La flora che insiste sul territorio si differenzia secondo le zone precedentemente descritte. I carrubeti insistono principalmente in tutto l'altopiano e nelle aree di bassa collina, soprattutto nella zona sud ed est del territorio. Particolarmente importante sono quelli della zona collinare e montuosa per la ottima qualità di olio che si produce (fra l'altro è in corso la pratica di riconoscimento del DOC anche per l'olio).

Il mandorlo sparso in tutto il territorio, si trova maggiormente concentrato nei comuni di Noto, Rosolini e Chiaramonte.

Altre coltivazioni arboree di rilievo sono i vigneti nei territori dei comuni di Vittoria, Acate, Chiaramonte, Comiso, Santa Croce, Ispica, Rosolini e Noto e gli agrumeti a Noto, Rosolini, Scicli, Vittoria e Chiaramonte. Per quanto riguarda la silvicoltura, il demanio forestale, in questi anni, ha fatto una buona opera di rimboschimento delle zone impervie e montane. I comuni dove è stato più incisivo l'intervento sono Chiaramonte, Monterosso, Ragusa e Giarratana. Le essenze forestali maggiormente utilizzate sono: il pino di Aleppo, l'Eucalipto, il Cipresso, ma non

mancano però, interventi intesi al reinserimento delle essenze locali, quali il carrubo, il leccio, la quercia. Una flora particolare è quella autoctona che si ritrova lungo i corsi d'acqua e nelle "cave". Qui insiste una rigogliosa vegetazione spontanea, costituita dal platano, il leccio, il frassino, il salice oltre ad un ricco e fitto sottobosco.

Le condizioni climatiche in tutta la zona possono definirsi uniformi se si eccettua l'arco collinare settentrionale che a causa dell'altitudine registra escursioni termiche più incisive, anche per la distanza dal mare e la zona immediatamente prospiciente il mare che si presenta assai mite d'inverno e molto calda d'estate. Le precipitazioni sono irregolarmente distribuite durante il corso dell'anno nelle tre zone testè mensionate. La concentrazione maggiore delle precipitazioni si registra nel periodo autunno-inverno, mentre più rare sono le precipitazioni del periodo primaverile-estivo. La media annua oscilla fra i 500 e gli 800 mm. Nella zona montana le precipitazioni sono più cospicue e più frequenti, mentre, man mano che si scende verso il mare, esse diventano sempre più meno frequenti e scarse.

Le attività agricole e di allevamento risentono in modo determinante della influenza del clima e delle precipitazioni, per cui gli agricoltori si sono adattati a questa situazione. Nella zona costiera, agevolata dalla temperatura mite, gli agricoltori, hanno indirizzato le

proprie attività verso le coltivazioni intensive di ortaggi e fiori, scavando numerosi pozzi per sopperire alla scarsità delle piogge.

In questa zona scarsi sono i pascoli, anche se di buona qualità, proprio a causa delle poche precipitazioni e dei terreni poco profondi, per cui le aziende zootecniche sono più rare. Nella zona montuosa insistono diverse aziende agricole e zootecniche a causa dei buoni pascoli per le abbondanti piogge, ma il suolo è povero ed impervio per cui la coltivazione di cereali, necessaria per il miglioramento dei pascoli, è scarsamente praticata e poco remunerativa.

La zona adatta all'allevamento del bestiame è quella intermedia, in quanto diversi fattori trovano insieme il giusto equilibrio. La quantità di precipitazione annua è discreta e il clima è più mite; ciò consente di poter disporre di pascoli ad iniziare dal mese di ottobre fino a maggio inoltrato. Inoltre i terreni sono meno accidentati e più profondi, per cui la loro coltivazione risulta più agevole.

Qui troviamo le migliori aziende agricolo-zootecniche, non solo di questa area, ma di tutta la Sicilia, giustamente dimensionate e tecnologicamente avanzate. Qui è dove la produzione del Ragusano trova la sua maggiore concentrazione.

In tutta l'area del Ragusano le oltre duemila aziende con allevamenti di vacche da latte, che assommano a circa 30 mila capi, insistono su un territorio che sotto il profilo

della utilizzazione agronomica è diffusamente caratterizzato dalla presenza di cosiddetti "riposi pascolativi" cioè da prati naturali, avvicendati, che occupano circa un quarto della sueprficie territoriale e forniscono circa il 60% dell'intera produzione foraggera. Questi "riposi pascolativi" rappresentano dunque, un insostituibile supporto all'allevamento animale e sono caratterizzati da una flora tipica e/o endemica, cioè pressochè esclusiva di questi ambienti, che indubbiamente conferisce al prodotto zootecnico tipiche caratteristiche qualitative. Essi sono rappresentati da superfici che si inerbiscono naturalmente allorchè per un periodo che varia da 1 a 3 anni, l'avvicendamento colturale viene interrotto. Sul terreno lasciato a riposo dopo la coltivazione della fava e del grano si sviluppa una flora prevalentemente costituita da leguminose (Lotus spp., Astragalus spp., Medicago spp., Scorpiurus, ecc.) graminacee (Avena spp., Hordeum spp., Lolium spp., ecc.) composite (Calendula spp., Chrisantemum spp., Cichorium spp., ecc.) crucifere (Diplotaxis spp., Sinapis spp., ecc.) il cui cospicuo insediamento è in parte legato all'elevata dotazione in fosforo di questi elementi.

La vegetazione pabulare, pur essendo spontanea, è tuttavia fortemente antropizzata e l'influenza dell'uomo si esercita, soprattutto, attraverso le colture che vengono praticate, dalle quali poi dipende la flora pascolativa. Durante le diverse fasi vegetative della coltura, infatti,

si sviluppa una fitta flora infestante specifica, la quale rappresenterà poi l'essenza pabulare nella fase di riposo pascolativo.

Il miglioramento di questi riposi pascolativi e la conservazione di alcuni equilibri utili ai fini produttivi costituiscono le premesse indispensabili per conferire al prodotto quelle caratteristiche di tipicità necessarie per sostenere la necessaria competizione con altri prodotti anonimi e derivati da alta tecnologia industriale.

La singolarità dell'ambiente pedoclimatico di tutta l'area interessata, ma ancor più gli avvicendamenti colturali realizzati, possono conferire quella spiccata connotazione richiesta al prodotto caseario per conquistare le opportune nicchie di mercato.

La specificità del "Ragusano" è direttamente collegata a questi pascoli particolari che gli conferiscono speciali caratteristiche qualitative che sono comunque, il risultato dell'interazione di numerosi fattori che interessano le diverse fasi della loro produzione, lavorazione, dall'alimentazione degli animali alla caseificazione vera e propria, alla stagionatura del prodotto.

Per tal ragione la qualificazione e la tipicizzazione del "Ragusano" passa necessariamente attraverso la realizzazione di un'appropriata regolamentazione della produzione che identifichi innanzitutto il tipo di alimentazione del bestiame. La standardizzazione della qualità del latte è infatti un punto di partenza

indispensabile per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità.

Negli ultimi anni l'importanza del tipo e della qualità dei foraggi nella dieta delle bovine per lattazione ha ricevuto molta enfasi; l'alta produttività, un alto contenuto di proteine e una bassa concentrazione di fibre sono caratteristiche del foraggio sempre più richieste da allevatori e produttori.

Una volta acquisito il ruolo delle qualità nutrizionali del latte per una buona caseificazione, sempre maggior significato va assumendo la componente volatile del prodotto finito che conferisce poi gran parte dell'aroma, e parte del sapore. Lo studio di alcune di queste sostanze ha dato un grande contributo per una migliore identificazione del concetto di qualità.

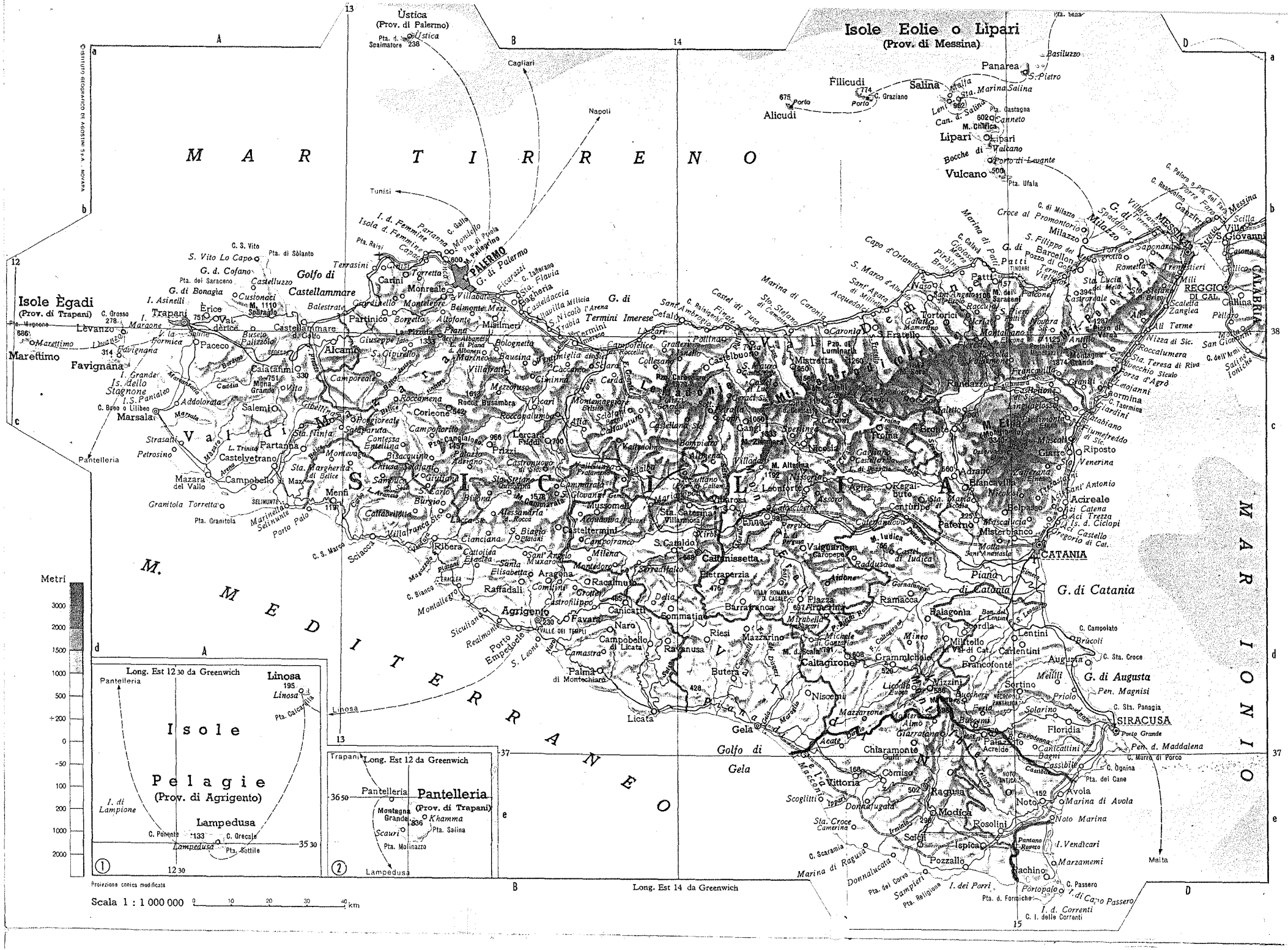
Per molti formaggi sono stati studiati i diagrammi di alcune sostanze che conferiscono alcuni sapori ed odori, sono state accertate le componenti volatili che li determinano e indicati i microrganismi che partecipano alla loro formazione. Anche per il Camembert e per il Parmigiano reggiano è stato fatto qualcosa di simile, specie nell'isolamento di alcuni composti volatili quali l'Nisobutylacetamide.

La produzione di formaggi artigianali pur rappresentando una piccola parte della produzione totale, rimane ancora molto apprezzata grazie alle peculiarità delle loro caratteristiche. La necessaria evoluzione, per ovvi motivi

economici, verso una produzione più standardizzata, che conservi i connotati irrinunciabili della lavorazione artigianale deve essere basata sulla individuazione di tali caratteristiche e sulla conoscenza delle relazioni fra tipologia di alimentazione del bestiame, processi di trasformazione e qualità finale del prodotto.
In rapporto a quest'ultima appare ovvio che la capacità competitiva di un prodotto, quale il formaggio ragusano, limitato ad una ristretta area geografica e vincolato a tecniche d'allevamento non intensivo ed a processi di trasformazione del latte di tipo artigianale, dipende dalla spiccata peculiarità del prodotto, dalla non riproducibilità di alcune sue caratteristiche e dalla ridotta variabilità delle stesse.
La produzione attuale del "Ragusano" è stimabile intorno a 25.000 q.li l'anno e il prodotto, se pur riconosciuto oltre i confini della Sicilia, attualmente ha un mercato prettamente siciliano. La fase che si apre, con il riconoscimento della D.O., potrà rappresentare il punto di partenza per il rilancio di un prodotto, anche al di fuori di questi confini, che sicuramente possiede un potenziale di caratteristiche e qualità, tali da poter competere con altri formaggi D.O.P. italiani ed europei.

ITALIA POLITICA 5





© ISTITUTO GEOGRAFICO DE AGOSTINI S.p.A. - NOVARA

Il presente decreto sarà trasmesso alla ragioneria centrale per il controllo di competenza.

Roma, 18 aprile 1995

Il Ministro: TREU

ALLEGATO

Regione	Finanziamento in lire/milioni	Beneficiari
Piemonte	7.409	2.915
Valle d'Aosta	234	92
Lombardia	2.605	1.025
Liguria	1.790	704
Trentino	8	3
Veneto	2.204	867
Friuli	963	379
Emilia-Romagna	709	279
Toscana	5.099	2.006
Umbria	2.262	890
Marche	3.495	1.375
Lazio	14.455	5.687
Abruzzo	3.853	1.516
Molise	646	254
Campania	45.476	17.891
Puglia	25.751	10.131
Basilicata	1.952	768
Calabria	2.722	1.071
Sicilia	4.850	1.908
Sardegna	10.917	4.295
ITALIA	137.400	54.056

95A3235

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 2 maggio 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Ragusano».

IL MINISTRO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione tipica del formaggio «Ragusano»;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, istitutiva del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

Visto l'art. 2, comma 4, della citata legge che trasferisce al Ministero per le risorse agricole, alimentari e forestali le funzioni in materia di produzione dei prodotti elencati nell'allegato II del trattato istitutivo della Comunità economica europea;

Vista la domanda e la relativa documentazione presentata dalla Federazione siciliana cooperative agricole ed agroalimentari tendente ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine «Ragusano»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125/1954, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 147 del 25 giugno 1994;

Considerato che tale formaggio, già riconosciuto a denominazione tipica, ai sensi del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 1269/1955, è un prodotto le cui caratteristiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Ragusano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio «Ragusano» comprende l'intero territorio dei comuni di: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.

Art. 3.

1. Il formaggio «Ragusano» è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati;

b) il latte di una o più mungiture deve essere coagulato alla temperatura di 34 °C, con oscillazione in più o in meno non superiore ai 3 °C, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;

c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio in pasta di agnello o di capretto, sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio. La quantità di soluzione impiegata deve essere tale da comportare un tempo di presa e di indurimento da 60 a 80 minuti. La rottura della cagliata avviene quando i granuli, inizialmente delle dimensioni paragonabili a quelle delle lenticchie, a seguito dell'aggiunta di acqua (8 litri per ettolitro di latte) alla temperatura di 80 °C, più o meno 5 °C, assumono dimensioni medie di un chicco di riso. La massa caseosa, ottenuta per sedimentazione e separata dal siero, viene sottoposta a pressatura per favorirne la spurgatura. La pasta, trattata con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta o con acqua a temperatura di circa 80 °C, coperta con un telo allo scopo di evitare bruschi abbassamenti della temperatura, viene lasciata riposare circa 85 minuti. La fase della asciugatura va condotta lasciando la pasta su degli appositi supporti per un tempo di circa 20 ore. La pasta viene tagliata a fette e, ricoperta con acqua alla temperatura di circa 80 °C, per un tempo di circa 8 minuti, viene quindi lavorata con molta cura, fino ad ottenere una forma sferica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. La pasta va successivamente modellata al fine di assumere la caratteristica forma parallelepipeda a sezione quadrata. La salatura, effettuata in salamoia, viene protratta per un tempo variabile in ragione delle dimensioni delle forme e tale da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 6%. La stagionatura avviene in locali ventilati con temperatura ambiente di 14-16 °C, legando le forme a coppia con sottili funi e ponendole a cavallo di appositi sostegni e, comunque, in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma. È prevista la cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicata»;

d) forma: parallelepipeda, a sezione quadrata, con angoli smussati. È possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura;

e) dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 centimetri; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri;

f) peso variabile da 10 kg a 16 kg in relazione alle dimensioni della forma;

g) aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta; di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia. Lo spessore massimo è di 4 millimetri. Può essere cappata con olio di oliva;

h) pasta: struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura, talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso;

i) sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattugia. Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

l) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per i formaggi destinati al consumo da tavola; non inferiore al 38% per i formaggi con stagionatura superiore ai 6 mesi;

m) umidità massima: 40%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Ragusano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato *A*, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 5.

1. È sostituito il decreto del Presidente della Repubblica n. 1269 del 30 ottobre 1955, limitatamente alle disposizioni relative al formaggio a denominazione tipica «Ragusano», con le previsioni di cui ai precedenti articoli.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 maggio 1995

Il Ministro: LUCHETTI

ALLEGATO *A*



95A3234

NOTE STORICHE SUL FORMAGGIO RAGUSANO

Le origini del "***Formaggio Ragusano***" si perdono nella notte dei tempi e si confondono, almeno in un periodo abbastanza lungo della storia, con la produzione di altri tipi di formaggio prodotto nella stessa area.

E' noto come la civiltà, nei millenni, sia nata e si sia evoluta attraverso le attività pastorali.

La mitologia, in questo senso è prodiga di narrazioni, fatti e personaggi che parlano di pastori, pastorizia, armenti. La storia di "*Tammuz e Inanna*" ci riconduce all'alba della civiltà che fu dei Sumeri in Mesopotamia.

La storia ebraica e la Bibbia sono pieni di fatti e storie i cui protagonisti altro non erano che pastori, basti pensare ad Abele, Abramo, Giacobbe.

Anche la mitologia greca è ricca di narrazioni e avvenimenti collegati alla pastorizia: Aristeo, dio delle greggi dell'Olimpo pare sia stato il primo a preparare il formaggio ed a insegnarlo agli uomini.

Omero, nell'Odissea, parlando di polifemo, parla di "*latte cagliato*".

Questi riferimenti ci fanno capire che nell'economia di un'attività pastorale, il formaggio, sicuramente inventato per caso, doveva essere molto apprezzato, visto che trattasi di un alimento conservabile nel tempo.

Fino ad alcuni decenni orsono, i nostri contadini, recandosi nei campi a lavorare, usavano portarsi dietro pane e formaggio che rappresentavano quasi esclusivamente gli alimenti da consumare in una settimana di duro lavoro.

Si è voluta scomodare la mitologia, non per rappresentare delle conoscenze, ma per evidenziare un collegamento tra il nostro prodotto e le sue origini, attraverso una tradizione prettamente mediterranea, dove si colloca territorialmente la Sicilia che, nell'evolversi della civiltà, ha avuto anche un suo ruolo.

Essendo stata l'economia di questa terra da sempre prevalentemente agricola, appare logico come anche la tradizione casearia, nel corso degli anni, abbia avuto un ruolo sicuramente importante.

Dalla mitologia alla storia, l'arte casearia in genere, passa attraverso una linea di continuità che porta ai nostri giorni, arricchendosi sempre più di informazioni e notizie che spiegano come i nostri antenati lontani, ma anche quelli più prossimi, tenessero in alta considerazione la produzione di un alimento di primaria importanza nel ciclo alimentare umano.

Certamente questo patrimonio di tradizione e cultura insieme, non è giunto fino a noi quale frutto di una volontà consapevole, ma come risultato di una necessità.

Pindaro definisce la Sicilia *<< terra ricca di armenti >>*.

Nel mondo classico viene redatta la prima "*carta dei formaggi*". Si trattava di una suddivisione secondo la provenienza, il sapore e l'uso; tra questi compaiono i *<<formaggi di Sicilia >>*.

In epoca romana si riscontrano in tutta la Sicilia testimonianze di una intensa attività agricolo-pastorale che doveva, ovviamente portare ad una produzione di formaggi.

Plinio ci fornisce una prima classificazione di formaggi nazionali ed esteri, distinguendo anche tra formaggi prodotti con latte di capra e formaggi prodotti con latte di vacca. In questa classificazione vengono ancora citati i formaggi di Sicilia che, per meritare tante citazioni, dovevano sicuramente essere molto apprezzati. Ciò sta a significare anche che, oltre la maestria impiegata nel processo di lavorazione, determinante per ottenere un prodotto di qualità, dovevano evidenziarsi le particolari caratteristiche di aroma e gusto uniche e legate esclusivamente al clima e ai pascoli.

Le prime notizie relative all'origine del "***Ragusano***", comunemente chiamato "***caciocavallo***", sono datate 1350, ed è il novelliere Franco Sacchetti a riportarne la voce, però molti concordano nel ritenere che esso si produce da almeno mille anni.

Sul significato del termine "***caciocavallo***" (la denominazione ufficiale di "***Ragusano***" è stata adottata a seguito della sua inclusione fra i formaggi tipici italiani, con decreto 1269 del 30/10/1955), si sono fatte diverse ipotesi, alcune delle quali assai poco verosimili come quella che lo fa derivare dal fatto che all'inizio questo formaggio venisse preparato con latte di asina o di cavalla. Questa ipotesi, oltre ad essere poco realistica già di per se, è confutata da quanto afferma Plinio <<....*Il formaggio non si fa dagli animali dentati in entrambi le mascelle perchè il loro latte non caglia....*>>.

E' noto infatti, che il formaggio non può essere fatto se non con il latte dei ruminanti.

Secondo un'altra ipotesi l'origine di questo formaggio pare sia dovuta al fatto che essendo la pasta molto duttile, si soleva manipolarla ricavandone delle forme di animali quali piccoli cavalli. La tradizione di manipolare la pasta (anche quella per fare il pane) ricavandone figure di animali, è stata in uso in questa provincia fino a qualche decennio fà, ma tutt'oggi è mantenuta presso le antiche famiglie di contadini, particolarmente a Pasqua, a Natale e nel periodo della raccolta del grano; generalmente si tratta di piccoli animali domestici o uccelli.

Un'altra ipotesi ancora è quella secondo cui il nome derivi dal tipo di marchiatura impressa sulle forme: un ferro di cavallo o la sagoma di un cavallo.

C'è anche l'ipotesi di chi sostiene che il nome derivi dalla posizione assunta dal casaro mentre prepara il formaggio, casaro che sta a cavallo di una panca.

L'ipotesi più verosimile però, è quella che fa derivare il nome "***caciocavallo***" dalla tecnica usata per la stagionatura, cioé dal fatto (cosa che avviene ancora oggi) che le forme legate a due a due, con una rudimentale cordicella, venivano messe a stagionare a cavallo di una pertica. Infatti, nella lingua parlata proprio nel ragusano, questo formaggio, è anche chiamato "***cosacavaddu***", ossia "*cosa a cavallo*" . Anche se la citazione ha il sapore di macrabo, è il caso di citare quando Ferdinando IV, a proposito dei liberali, rivolgendosi al cardinale Ruffo, disse: <<Famme truvà tante casecavalle>> (trattavasi dei liberali impiccati)

Questa sembra l'ipotesi più realistica, e sono in molti a sostenerlo, dell'origine del nome "caciocavallo", ora "ragusano". Non si può però, tuttavia escludere che questo nome possa derivare da una lingua medio orientale, da dove, come si diceva all'inizio, possa avere avuto origine la produzione di questo formaggio.

Infatti in Siria, Libano, Egitto e Palestina è chiamato "*qachqanàn*" e in turco antico "*qachqaval*" o "*qasqawal*"

Da quella data, cioé dal 1350 in poi, si hanno maggiori notizie sull'esistenza e produzione del "***caciocavallo***" in Sicilia e particolarmente nell'area del ragusano o Contea di Modica. Nel 1412, il calmiere imposto dai giurati per la vendita al minuto nei mercati di Palermo, fa una netta distinzione tra "*caciovachino*" e "***caciocavallo***". Questo infatti, veniva imposto a 5 grani, contro i 4 del primo e i due della "tumazza". Nel 1578, nella mensa delle monache del monastero di S. Castrense di Monreale, il "***caciocavallo***" veniva dato come surrogato della carne. E in occasione di un "*rifrisco*" (rinfresco) che ebbe la principessa Petronilla durante un suo viaggio, nel febbraio del 1679, venne servito tra l'altro, anche il "***caciocavallo***". E' del 1515 una citazione importante che dimostra come i formaggi della Contea di Modica, per il fatto di essere sottoposti a dazi, fossero oggetto di notevole commercio. Ecco cosa scrive Carmelo Trasselli in "*Ferdinando il Cattolico a Carlo V*" (la esperienza siciliana 1475-1525) Vol. 1°: <<*Ugo Moncada concesse a se stesso l'esenzione dei dazi di uscita per le vettovaglie che gli occorrevano annualmente a Tripoli: 25 salme di frumento,...., 200 cantari di formaggio o caciocavallo....*>>.

Importante è pure un'altra citazione dello stesso autore <<*...10 ottobre 1531 (notaio Gaetano, F. 106) una nave veneta va a caricare a Catania salme 550 di frumento e tre cantari di* ***Caciocavallo***....>>. La nave di cui si parla era diretta in Dalmazia.

Queste brevi note storiche che ci riconducono direttamente nell'area del ragusano, ci danno l'idea di quanto, a quei tempi, questo formaggio, doveva essere pregevole e

ampiamente conosciuto oltre i confini del territorio di produzione, non solo in Sicilia, ma anche all'estero.

La produzione del "caciocavallo ragusano" era sicuramente legata, e lo è ancora a tre fattori presenti da secoli nell'isola e particolarmente in tutta la regione dei Monti Iblei che, dalle colline di Ragusa, attraverso l'intera valle del Tellaro, si estende ai monti di Giarratana, Palazzolo e Noto: la tradizione agricolo-pastorale, la mucca "***Modicana***", il clima e i pascoli.

Sulla tradizione agricolo-pastorale degli abitanti di questa area, si è ampiamente accennato, nel corso di questa, pur breve relazione.

Non mancano, e non sono pochi, gli studiosi e i ricercatori di usi e costumi popolari, che ci danno testimonianze del radicamento di questa gente alla propria terra, alla tradizione, alla propria cultura popolare. Si cita, per tutti il contemporaneo etnologo Antonio Uccello di Palazzolo Acreide, che nei suoi scritti ci fotografa la suggestiva realtà del mondo agricolo dell'area iblea, ove il paesaggio, gli animali e gli uomini, si fondono in un'unica immagine di vita armoniosa.

La "***Modicana***" è la storia della zootecnia ragusana e, insieme ai carrubbi e ai muri a secco, il simbolo di questo paesaggio.

Si tratta di una razza bovina autoctona della Sicilia, derivante dal "*Bos Taurus Macrocerus*", gruppo di bovini domestici discendenti dal "*Bos Nomadicus*". Si caratterizza per la forte impalcatura scheletrica, per il mantello rosso scuro, per la capacità di adattamento al clima e alla natura dei terreni. Al latte di questo animale <<*grasso e zuccheroso*>>, è legato il "***Ragusano***".

Della "***Modicana***" si è parlato per decenni, si sono consumati fiumi d'inchiostro, le lodi si sono sprecate, ma, come spesso accade, si è molto parlato e poco operato, tant'é che oggi , della "*regina delle chiuse*" (campi delimitati da muri a secco), non rimangono che pochi esemplari a ricordare un animale che fu fonte di nutrimento e di benessere, fu operaio e compagno di lavoro dei nostri meritevoli "massari" ed anche dote per i loro figli. Lontano è il tempo in cui: <<*....per cagion di esempio, la Contea di Modica,*

possegga vari armenti bovini molto numerosi e abbastanza pregevoli.... .Le vacche in questo territorio danno latte assai grasso e abbondante e superano per questo articolo anche le famose vacche di Lugano...>>. Le vacche di cui parla l'autore di questo brano S. Scuderi, nel 1918 in "dissertazioni economiche e agrarie riguardanti il Regno di Sicilia erano proprio le "***Modicane***". Ora al loro posto c'è la "Bruna", assai simile per le sue caratteristiche, ma sicuramente meno bella.

I pascoli Ragusani, nel territorio dell'altipiano e delle valli, presentano una tale varietà di erbe spontanee che caratterizzano in modo forte l'aroma ed il sapore del "Ragusano".

A partire dal secolo scorso, non mancano riferimenti storici al "***caciocavallo ragusano***" ed ai tre fattori di base testé accennati. L'Avv. Filippo Garofalo, nel secolo scorso, nel libro dal titolo "*Miglioramenti Agrari*", disquisendo sulle attività agricole della Contea di Modica, fa, più volte riferimento all'attività di allevamento <<... *il nostro territorio è adatto soltanto alla pastorizia....>>* e, parlando di miglioramenti dice: <<... *con le nostre pratiche empiriche e usanze, salvo qualche trasformazione negli utensili locali, potremmo ottenere migliore qualità di latticini...>>*. Per capire quanto gli animali bovini, allora allevati, fossero particolarmente tenuti in considerazione per le loro qualità e caratteristiche, lo stesso autore cita Paolo Balsamo che venne in Sicilia nel 1808 e che nel "*Giornale di Viaggio*", datato 1809, dice: <<*Le vacche e i buoi si annoverano tra i miglori del contado di Modica, i quali sono rinomatissimi e differiscono dagli altri di tutta l'isola per la piccolezza delle corna e la nobile grandezza della statura e delle membra...>>*, e aggiunge: <<*...si congettura che in Ragusa e in Modica possono esservene (mucche) più di ventimila e in tutta la Contea circa cinquantamila... Le vacche danno in genere molto grasso e zuccheroso latte>>*.

Però già a partire dalla seconda metà del secolo scorso, ci dovette essere una sensibile riduzione degli allevamenti e della produzione di formaggi, stante al significato di questa frase, tratta da "*Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa*", del già citato Filippo Garofalo: <<....*e i caci di Ragusa che dovrebbero primeggiare come erano un*

tempo, sono avviliti e in decadenza, con tutto ciò se né estrae immensa quantità per Malta, Napoli e per l'interno della Sicilia...>>.

Quanto affermato con questa frase però, oltre a notiziarci su uno stato di difficoltà di quell'epoca, indirettamente ci conferma la ricca tradizione di allevamenti e di formaggi vantata dalla Contea di Modica.

Nella prima metà del novecento la produzione di "*caciocavallo*" in Sicilia, rappresenta circa il 50% dell'intera produzione nazionale.

Un dato intermedio, relativo a questo periodo, ci viene fornito da un censimento del 1937. Secondo questo censimento, la produzione siciliana era di q.li 18.790. Tenendo presente che la provincia di Ragusa ha rappresentato e rappresenta ancora la quasi totalità della produzione siciliana, ne consegue che almeno 15.000 quintali siano stati di "***caciocavallo ragusano***", prodotto nell'area degli Iblei.

Questi dati sono confermati da altre notizie ed informazioni circa l'esportazione del "***caciocavallo ragusano***". Tali notizie riferiscono che l'esportazione risale al Regno di Sicilia, ma che ha raggiunto punte estreme nel periodo pre e post bellico. Si parla di circa 20.000 q.li annui. Negli anni immediatamente precedenti l'inizio della seconda guerra mondiale, l'esportazione ha avuto una notevole flessione, per riprendere poi nel 1947, raggiungendo nel 1950 i 15.000 q.li.

Tra i paesi maggiormente importatori risultano gli Stati Uniti D'America (q.li 7690), la Grecia (q.li 4.220), seguono l'Egitto, la Tunisia, il Canada. Queste notizie ci vengono fornite dall'Enciclopedia Agraria "*R.E.D.A.*".

La storia degli ultimi trenta anni è nota a tutti. Una data fondamentale è quella del 30/10/1955, data di riconoscimento delle denominazioni tipiche. Infatti, è con decreto n° 11.269 del 30/10/1955 che il "Ragusano" entra a far parte dei formaggi tipici italiani ed è proprio in questa occasione che se ne definiscono il nome e le caratteristiche. Da "***caciocavallo ragusano***", viene definitivamente chiamato "***Ragusano***".