CHEESE ART

in occasione della manifestazione Ibleo, siamo entrati in una azienda casearia per assistere alla lavorazione del Raguano, formaggio doc esportato in tutto il mondo

di rossella **schembri**

LA PRODUZIONE

Il periodo di produzione del formaggio Ragusano è compreso tra novembre e maggio. Il periodo di produzione classico è l'arco temporale che intercorre tra i mesi di gennaio e aprile. Il 2002 ha rappresentato una stagione decisa difficilmente a causa delle gravissime siccità che hanno ridotto gran parte dei pascoli, sui quali trovano ... ne orte sportanze e gli erbai, che costituiscono

Il formaggio Ragusano è sposato dai ... ... gli strumenti che i "pastelli" del Consorzio di Ragusa filiera lattiero-casearia, "eliosi" per creare l'alchimia qualità del formaggio doc, utilizzano ogni giorno nel loro delicato lavoro. Nella masseria diventata con un accurato restauro e adeguamento tecnologico la sede del Coeflac Ibleo, nell'area simbolo della possibile convivenza fra la tradizione e la modernità, c'è una sala "pane" dove ogni giorno si assaggiano i tocchetti di Ragusano. I pianetti vedono, gustano, odorano, toccano, prima di approvare o bocciare una partitura di formaggio e dopo, tramite un computer, trasformano una scheda informatica, in ogni forma di Ragusano che la pasta del campione di riscatto. È questa l'ultima fase del processo di produzione del formaggio, che ne garantisce la tracciabilità. Nella sede del Coeflac è stata anche costruita un caseificio, che si fonda su metodi e attrezzature tradizionali, identiche a quelle utilizzate dai produttori storici nelle tipiche masserie, e nel contempo innovativo nell'applicazione delle norme di asepsi, salubrità, qualità, quella delle caratteristiche dipche, tradizionali, della naturalità e bontà del caciocavallo Ragusano. In questo caseificio il latte arriva la mattina presto, proveniente dalle aziende ... ...