

LA CURA DEL CACIOCAVALLO



INFORMAZIONI E CONSIGLI

ORIGINI

Deriva dal latte intero di vacche di razza Modicana. Una razza rustica, quindi poco esigente e capace di vivere di solo pascolo. Il pascolo in questo caso, come denuncia il nome del formaggio, è la zona dei monti Iblei, il Ragusano appunto. Le erbe e il microclima particolare e tipico di quella zona conferiscono al latte particolari sapori che si ritrovano poi nel formaggio.

TECNOLOGIA

Si lascia il latte a inacidire naturalmente fino alla coagulazione, dopo 24 ore. Si rompe, quindi, la «tuma», ossia la cagliata, e la si lavora a «sfo-gliatella» finché non raggiunge una consistenza gommosa, poi si versa negli stampi rettangolari, da cui trae la famosa forma a parallelepipedo. Un bagno in salamoia di 24 ore dà la giusta salatura. Segue la stagionatura di 4-6 mesi in ambiente idoneo, cioè fresco e poco umido. Talvolta durante la stagionatura si procede a una pennellatura con olio e aceto. Si ottiene così un formaggio semi-duro a pasta filata.

CURIOSITÀ

Il nome «caciocavallo» non ha nulla a che vedere con l'equino propriamente detto, ma deriva dalla necessità di stagionare il formaggio, permettendo il contatto con l'aria di tutte e sei le sue «facce».

Per questo, è necessario legare le forme a due per volta, sistemarle «a cavallo» di una trave e lasciarle poi ciondolare per l'asciugatura. In loco, per via della sua forma, il formaggio è detto anche «scaluni» ossia «gradino». Non a caso, l'espressione: «hai la faccia come il caciocavallo» viene usata per apostrofare le persone di scarsa limpidezza, con più di una faccia, appunto. ■ C.C.

Nella recente manifestazione *Cheese-Art 2002*, organizzata dal professor Giuseppe Licita dell'università di Catania, al ragusano è stata riconosciuta da scienziati e gourmet una grossa valenza nella prevenzione. Inoltre, il presidente del Gal Eloro di Noto, Pietro Vincenzo Calvo, ha promosso questo formaggio in Inghilterra con molto successo.

Si tratta di un caciocavallo particolare prodotto soprattutto a Ragusa. Simile al provolone, è a pasta filata, come la mozzarella, cioè è un prodotto in cui la caseina, la proteina caratteristica dei formaggi, in determinate condizioni di acidità e di temperatura, si lascia filare e modellare come l'argilla.

Un etto di ragusano fornisce 431 calorie e presenta una quota proteica

molto alta, cioè quasi il 38 per cento. I grassi sono quasi nella stessa quantità (31 per cento), mentre è privo di carboidrati. La quota di colesterolo è alta (102 mg), ma c'è anche tantissimo calcio, oltre che il C.L.A. (Acido Linoleico Coniugato), che protegge le donne dall'insorgenza dei tumori al seno e, su questo dato, si sono trovati d'accordo tutti gli studiosi. Contiene inoltre, fosforo, potassio, sodio e tracce di ferro.

In commercio si trovano anche forme di ragusano fatto con latte semi-grasso o magro: il tutto favorisce i concetti salutisti moderni. Mangiato 3-4 volte alla settimana, 80 gr al giorno, aiuta le donne in menopausa, i bambini nella crescita, gli anziani nel rafforzare le ossa e previene l'osteoporosi. ■ G.C.