

RAGUSANO DOP STAGIONATO



CODICE	30977
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	13 kg circa

Formaggio a pasta filata stagionato da 8 a 12 mesi

DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata prodotto da novembre a marzo con il latte delle vacche Brune di proprietà, allevate al pascolo da novembre a maggio; stagionato da 8 a 12 mesi
ASPETTO	Dalla tipica forma a parallelepipedo, la sua crosta è liscia, sottile e dorata; la pasta è compatta e uniforme, con eventuali piccole occhiature
SAPORE	Dolce, amabile e delicato, con note di fiori bianchi, che diventano più complesse con la stagionatura
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
SELEZIONATO PERCHÈ	Formaggio nutriente e ricco di proteine ad alto valore biologico, calcio e fosforo, oltre che fonte di vitamine
CURIOSITÀ	Il metodo produttivo del Ragusano DOP è unico nel suo genere: dopo la coagulazione del latte in tini di legno, la cagliata viene rotta e successivamente cotta con acqua calda al fine compattarsi. Seguono la spurgatura, il riposo e la maturazione prima dell'inizio della filatura, fatta a mano. Il formaggio viene modellato e inserito in stampi in legno detti 'mastredde' a cui seguono la pressatura e la salamoia. La stagionatura, poi, avviene in una cantina: le forme vengono appese a coppie con corde di juta a 13-14°C
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo in cucina e molto diffuso in varie ricette siciliane: la più emblematica è il Cacio all'Argentiera, che ne prevede la cottura in padella con olio, aglio, aceto e origano