

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



► **23 aprile 2024**

- 9.30 Visita Caseificio di NATURA & QUALITÀ (Zona Industriale III^a Fase Lotto C. - Ragusa) con dimostrazione pratica della preparazione, lavorazione, filatura e produzione delle forme
- 10.45 Visita Società Cooperativa PROGETTO NATURA dimostrazione pratica dell'immersione in salamoia satura, cappatura, stagionatura, marchiatura, porzionamento ed confezionamento
- 11.45 Presentazione DOS, Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano DOP, Corfilac e Progetto Natura. Modalità per ottenere la certificazione Ragusano DOP
- 12.30 Show cooking a cura dei docenti dell'Istituto di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris"



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
"Europa investe nelle zone rurali"

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



Misura 16.4



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

22 aprile 2024

Domani martedì 23 aprile quarto appuntamento alla scoperta delle eccellenze agroalimentari siciliane

UN EDUCATIONAL TOUR DEDICATO AL FORMAGGIO RAGUSANO DOP

A Ragusa un incontro alla scoperta del pregiato prodotto e delle sue caratteristiche oltre ad uno showcooking dedicato al suo utilizzo

Tornano gli educational tour dedicati ai prodotti certificati siciliani e per il quarto appuntamento il protagonista sarà il formaggio **Ragusano DOP**. Dopo i primi tre educational tour che hanno avuto come protagonista prima l'Olio Monti Iblei DOP poi il Latte Vaccino QS ed i suoi derivati ed infine la Carota Novella di Ispica IGP tocca al Ragusano DOP presentarsi al pubblico durante l'incontro organizzato per domani martedì **23 aprile 2024**.

L'incontro – che si inserisce anche in questo caso nel calendario degli eventi dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato da DOS Sicilia, ovvero l'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a Marchio DOP, IGP e QS – si terrà presso il caseificio di Natura e Qualità e la società cooperativa Progetto Natura.

“Siamo estremamente contenti di questo educational tour dedicato al Ragusano DOP – spiega il Presidente del Consorzio di Tutela Giuseppe Occhipinti – è un'importante occasione per avvicinare un prodotto tradizionale di qualità come questo formaggio ad un pubblico di operatori e studenti. La nostra mission è far conoscere questo prodotto frutto di antiche tradizioni e di creare valore per i produttori e per il territorio”.

Il direttore del Consorzio Enzo Cavallo sottolinea *“questa iniziativa si inquadra non solo in un impegno di DOS a livello regionale e nazionale, ma anche in una fase di rilancio del Consorzio di Tutela del Ragusano DOP proteso sempre a migliorare la qualità ed a favorire l'aumento della produzione. Questo tenuto conto che è sempre maggiore la richiesta sul piano commerciale e sono sempre di più, purtroppo, le cause di forza maggiore che complicano la produzione come la mancanza di pioggia e l'aumento dei costi di produzione. Importante il lavoro di vigilanza per contrastare forme di concorrenza sleale e tentativi di contraffazione”.*

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: consorziodos@gmail.com



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Il **Ragusano DOP** è uno dei formaggi più antichi della Sicilia, attorno a cui è nato un fiorente commercio che superava i confini dell'isola già nel XVI secolo.

Ha forma di parallelepipedo a sezione quadrata, con angoli smussati. La crosta è compatta, liscia, sottile (di spessore massimo di 4 mm), con colore variabile da giallo dorato a paglierino, fino al marrone per i formaggi più stagionati da grattugia. La pasta è compatta, con poche occhiature ed eventuali fessurazioni che emergono con l'avanzare della maturazione, di colore bianco tendente al giallo paglierino. Dall'aroma piacevole e caratteristico, presenta un sapore dolce, delicato, complessivamente molto gustoso. Il gusto, poco piccante all'inizio della stagionatura, tende ad accentuarsi, diventando saporito e piccante, per i formaggi da grattugia.

Questo formaggio siciliano si conserva in modo ottimale avvolto nell'incarto di acquisto o in carta argentata e riposto nel ripiano meno freddo del frigorifero, chiuso in contenitori di vetro o plastica. È opportuno toglierlo dal frigorifero circa un'ora prima di servirlo, liberandolo dalla confezione per fargli riacquistare appieno il suo sapore e aroma. Il formaggio più fresco è ottimo come formaggio da tavola, ed è inoltre utilizzato come ingrediente di molte ricette tipiche della gastronomia siciliana grazie alla sua versatilità. Il Ragusano DOP con stagionatura superiore ai 12 mesi è invece ideale come formaggio da grattugia.

Altra peculiarità del prodotto è che le operazioni casearie per la produzione del Ragusano DOP vengono eseguite con strumenti e attrezzature di legno e di rame stagnato, che contribuiscono a definirne le peculiarità organolettiche. Fra questi strumenti, caratteristica è la ruotula, un'asta di legno che termina con un disco e che viene utilizzata per la rottura della cagliata.

*“Dopo il successo dei primi educational tour siamo soddisfatti della possibilità di presentare un prodotto di pregio come il formaggio Ragusano DOP - afferma il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** –, soprattutto perché stiamo riscontrando un grande interesse da parte dei partecipanti agli incontri, in particolar modo dai giovani che si dimostrano un pubblico assai interessato ad approfondire le conoscenze sull'agroalimentare ed i prodotti che consumano. Coinvolgere gli studenti è fondamentale in quanto sono loro che saranno gli ambasciatori delle nostre produzioni tipiche, sia utilizzandoli nelle loro preparazioni in cucina sia nel farli conoscere anche fuori dai confini della Sicilia. Tutto questo rientra pienamente nella mission di DOS Sicilia che ha come primo obiettivo proprio il favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Questa attività di promozione è stata realizzata con il contributo concesso dalla Regione Sicilia su PSR*



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

*2014-2022 Misura 16.4 – spiega il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*

L'incontro è programmato per le ore 9:30 con visita al Caseificio di Natura e Qualità in zona industriale III fase a Ragusa con dimostrazione pratica della preparazione, lavorazione, filatura e produzione delle forme. A seguire si procederà con la visita alla società Cooperativa Progetto Natura dove ci sarà una dimostrazione pratica dell'immersione in salamoia satura, stagionatura, marchiatura, porzionamento e confezionamento. Subito dopo, intorno alle 11:45 ci sarà la presentazione di DOS, del Consorzio di tutela Ragusano DOP, Cofilac e Progetto Natura con un seminario su come ottenere la certificazione per il prodotto. Per concludere uno showcooking a cura dei docenti dell'Istituto Superiore “Galileo Ferraris”.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane saranno 17, tutti della durata di un giorno. I primi educational tour del 2024 sono stati dedicati all'Olio Extravergine dei Monti Iblei DOP, al Latte Vaccino QS ed alla Carota Novella di Ispica IGP, adesso il Ragusano DOP, mentre il prossimo si svolgerà il 5 maggio ed il protagonista sarà il formaggio Piacentinu Ennese DOP.

Ufficio Stampa Consorzio DOS

Marte Comunicazione snc info@martecomunicazione.it

Niccolò Tempestini & C. cell.3398655400 mail: ntempestini@gmail.com;

Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail: marzia.morganti@gmail.com

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: consorziodos@gmail.com