

23 Dicembre 2019

## Cosacavaddu, pregiato dono della Sicilia sudorientale

Tipico della provincia di Ragusa, è uno dei formaggi più antichi di tutta l'isola e si prepara ancora seguendo i gesti e le tradizioni di un tempo



Sicilia

L'aroma del **Cosacavaddu** racconta uno dei lati più intensi e tradizionali della **provincia di Ragusa**. Questo formaggio a pasta filata di latte vaccino intero crudo si lega infatti alle terre sudorientali dell'isola, dove ancora è prodotto nel rispetto di un'arte antica ed accurata. Ha una tipica **forma a parallelepipedo**, ottenuta modellando la pasta nello staccio di legno, nel quale viene lasciata per una giornata intera. Sembra inoltre sia fra i formaggi più noti, nonché tra i più antichi, di tutta l'isola.

La produzione del Cosacavaddu Ibleo sarebbe infatti iniziata **intorno al 1400**, ottenendo subito un grande successo e una notevole diffusione. La sua crescente popolarità lo avrebbe inoltre reso prestissimo uno dei prodotti tipici siciliani più venduti. Ad aggiungere fascino a questo formaggio ci pensa anche il suo stesso nome che deriva dalla **tecnica di stagionatura** a cui è sottoposto. Dopo la salatura, infatti, le forme vengono legate a due a due con delle corde che si adagiano poi a cavallo delle travi di legno. Da qui il nome Cosacavaddu, vale a dire cacio a cavallo.

Questa specialità dall'anima profondamente ragusana ha un sapore **aromatico e piacevole**. Può essere consumato **fresco**, portandolo in tavola entro un paio di mesi dalla produzione, oppure **semistagionato**, se è invece rimasto a riposo per un massimo di sei mesi; o ancora nella **versione stagionata** quando tale limite di tempo viene superato. Al palato il Cosacavaddu giovane sarà quindi delicato e tendenzialmente dolce, mentre il tempo tenderà a farlo diventare mano a mano più intenso, fino a renderlo **piccante**. A differenza di quello più maturo, che predilige gli intensi rossi siciliani, il Cosacavaddu semistagionato si accompagna molto bene ai vini bianchi ed è ideale anche per arricchire aperitivi e degustazioni.

---

