

# DISCIPLINARE PRODUZIONE PRODOTTO De.Co.



Città Tardo Barocche del Val di Noto  
iscritto nella Lista  
del Patrimonio Mondiale nel 2002



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

*“Scaccia co pummaroru e cosacavadu rausana”*

**Prodotto De.Co. del Comune di Ragusa**



## 1. PREMESSA

La “*Scaccia co pummaroru e cosacavadu*” è un prodotto tipico di tutto il territorio ragusano e appartiene alla tradizione campagnola. Essa veniva preparata con un procedimento di facile accesso, quale pasto unico genuino e gustoso da consumare anche fuori casa, durante le lunghe giornate di lavoro tra i campi. La diffusione del prodotto era legata anche alla facile conservazione e alla possibilità di consumarlo sia caldo che freddo.

Si diffonde già all'inizio del secolo scorso fra le classi popolari. La maggior parte dei ragusani aveva un forno a legna che consentiva loro di fare il pane e le *scacce*. Oltre alla bontà intrinseca, rappresentava un fatto economico di primaria importanza nell'economia familiare, per la facile accessibilità ad ingredienti tipici del territorio a Km 0. Per questo motivo la “*Scaccia co pummaroru e cosacavadu*” rappresenta la regina delle *scacce* tipiche della gastronomia tradizionale ragusana.

La *Scaccia n'turciniata co pummaroru e cosacavadu* si caratterizza per l'uso dell'impasto del pane lavorato con un mattarello (*lasagnaturi*) per stenderlo in una sfoglia molto sottile, che viene ripiegata a strati e farcita per ogni singolo strato con: passata di pomodoro, formaggio *Cosacavadu* locale semistagionato o stagionato, basilico, olio extra-vergine di oliva e sale.

## 2. CENNI E RICERCA STORICA

*Indicando specificatamente e obbligatoriamente da quando la coltivazione/produzione del prodotto avviene.*

La storia della “*Scaccia n'turciniata co pummaroru e cosacavadu*” risale agli inizi del XVII secolo, diventando in breve tempo uno dei simboli della città di **Ragusa**. È da sempre considerato come un piatto popolare, dato che viene preparato con materie prime di facile reperibilità, tutte prodotte nel territorio ibleo, incarnando perfettamente i sapori di questa magnifica terra che, oltre a dei bellissimi paesaggi, offre prodotti enogastronomici di prima qualità. L'ingrediente di supporto è la farina di grano duro, coltivato sull'altipiano ibleo, noto sin dai tempi degli antichi Romani come “il granaio di Roma”. Celebre è il detto di Catone il Censore (234-149 a.C.), secondo cui la Sicilia era «il granaio della repubblica, la nutrice al cui seno il popolo romano si è nutrito».

Ancora oggi si coltivano grani antichi, principalmente: Russello, Tumminia, Perciasacchi e altre varietà, il cui recupero è affidato ad alcuni agricoltori che ne sono Custodi, cioè si impegnano a coltivare e salvaguardare il germoplasma, grazie alla collaborazione della Stazione di Granicoltura di Caltagirone.

L'ingrediente caratterizzante è il “*cosacavadu rausanu*”, formaggio prodotto dai massari con il latte proveniente dalle vacche di razza Modicana, tipiche del territorio ibleo, con una lattazione giornaliera fra i 18 e i 22 kg per un periodo di 200 - 220 giorni, avente una percentuale di grasso di circa il 4%. Questo latte straordinario è la materia prima ideale per il Ragusano DOP, uno dei formaggi siciliani più pregiati.

## SCHEDA PRODOTTO

### a) descrizione generale

Cucina: **Comunale**

Difficoltà: **Media**

Cottura: **30 Minuti**

Temperatura: **250° C**

Preparazione: **15 Minuti**

Prezzo: **Basso**

### b) area di produzione

La “**Scaccia co pummaroru e cosacavadu**” è tipica del ragusano, non si trova in nessun'altra parte della Sicilia.

### c) metodo di coltivazione / produzione / preparazione (compresi ingredienti e quantità)

Ciò che rende unico questo tipo di *scaccia* con salsa di pomodoro e formaggio sta, oltre che nel ripieno, anche nello spessore della sfoglia che deve essere impastata con semola di grano duro e tirata sottilissima. La caratteristica sta, altresì, nel fatto che tale sfoglia viene piegata più volte su se stessa, farcendola ad ogni passaggio. Gli ingredienti sono pochi e poveri, per questo devono essere di qualità e autoctoni per avere un risultato ottimale.

## INGREDIENTI

### Per l'impasto

- **Semola di grano duro** (semola rimacinata di grano duro o farina di grano duro)
- **Acqua**
- **Olio extravergine di oliva** (preferibilmente DOP Monti Iblei)
- **Lievito madre o lievito di birra**
- **Sale**

### Per la farcitura

- **Passata di Pomodoro**
- **Cosacavadu locale semistagionato** (preferibilmente Ragusano Dop) **a scaglie sottili**
- **Basilico fresco** (in assenza si può sostituire con Prezzemolo fresco)
- **Olio extravergine di oliva** (preferibilmente DOP Monti Iblei)

**d) impieghi / proprietà e caratteristiche note del prodotto**

La **Scaccia ragusana** al pomodoro e formaggio è la tipica merenda o la cena per le serate tra amici se vi trovate in questa zona dell'isola.

La ricetta originale prevede l'uso del "*cosacavadu rausanu*" (preferibilmente Ragusano Dop) semistagionato, che la rende sapida.

Può succedere che, durante le piegature, la sfoglia presenti delle crepe o, durante la cottura, si allarghi, tutto ciò è una normale conseguenza dovuta alla sfoglia sottilissima.

Il tempo di cottura è indicativo, dipende dal forno (meglio se a legna). La scaccia, comunque, deve risultare ben cotta e dorata, sia sotto che sopra.

**e) consumo / commercializzazione del prodotto**

La "*Scaccia co pummaroru e cosacavadu rausana*" **De.Co.** si può comprare in tutti i panifici e i locali di ristorazione che espongano il Logo De.Co. Ragusa.

**f) controlli**

La Commissione nominata si riserva di eseguire i controlli per la congruenza del prodotto ovvero l'uso improprio dei prodotti, secondo quanto stabilito dal disciplinare.

**g) logo e immagine del prodotto**

Il presidente della Commissione Comunale De.Co.

F.to

---