

Inebriarsi di gusto

Uno dei motivi che spinge i turisti nella meravigliosa Sicilia è quello di deliziare il palato

Il fascino della gastronomia siciliana deriva dalla coesistenza di cucine parallele e antagoniste: quella dei contadini e quella dei baroni, quella del mare e della terra, quella della Sicilia occidentale e quella della Sicilia orientale, quella delle numerose dominazioni straniere che si sono susseguite e che hanno contribuito ad arricchire la cucina locale.

Mentre nella Sicilia occidentale prevale l'influenza araba, seguita da tracce francesi e spagnole, la Sicilia orientale e il suo Sudest rimangono immuni da queste influenze conservando la tradizione culinaria più antica e semplice della Magna Grecia, piatti genuini e semplici legati ai prodotti della terra, pochi i contrasti e i sapori forti.

Tra le specialità:

La massiccia presenza di allevamenti di mucche in tutta la provincia assicurano una notevole produzione giornaliera di latte che ha permesso agli allevatori e ai caseifici di creare varie tipologie di formaggi, da quelli dolci a quelli semistagionati, fino ad arrivare a quelli stagionati.

Proprio il caciocavallo DOP ragusano è stato uno di quei prodotti alimentari grazie a cui la provincia di Ragusa oggi è rinomata su buona parte del territorio nazionale.

Questo formaggio può essere grattugiato sulla pasta, utilizzato a scaglie, servito a fettine come aperitivo, fuso sulla brace per poi accostarlo ad una buona fetta di carne o utilizzato in tanti altri modi.

La provola ragusana è uno dei formaggi dolci tipici più consumati nella provincia di Ragusa.

La Cuddura, grandemente diffusa in tutta la Sicilia, è una tipologia di pane presente anche nella provincia di Ragusa. Questo tipo di pane è preparato con poca acqua per poter durare fino ad una settimana. Si presenta compatto, corposo, può pesare fino a 1 kg circa e la farina utilizzata è rigorosamente di grano duro.