



## FORMAGGI CON NOMI DI VENTO

A Masseria Ventosa, la maggior parte del latte viene usato per fare i formaggi mentre una piccola parte viene venduto fresco su richiesta.

Tra questi, troviamo Libeccio e Scirocco, intitolati a due dei venti dominanti a Masseria Ventosa e Tramontana. Bisogna subito sottolineare che questi formaggi risalgono a tempi immemorabili, sono, probabilmente, gli stessi che fabbricava il buon Polifemo nel suo antro.

A Masseria Ventosa è anche, sempre disponibile, la ricotta fresca vaccina.

## VITA DI VACCA

La vita a Masseria Ventosa è la più serena possibile per le vacche che hanno la stalla per partorire e per allattare i vitelli, ma passano la maggior parte del tempo fuori.

La dieta delle vacche si basa su almeno un centinaio di essenze spontanee che crescono nei prati ed è integrata con cereali e legumi naturali.

Naturalmente, per ognuna di queste vacche, trattate con rispetto, è stato scelto un nome che le definisce e le distingue. Oggi, a Masseria Ventosa vivono sedici vacche di pezzata rossa italiana di cui cinque manzette nate in casa.



## MASSERIA VENTOSA COME I SUOI FORMAGGI

Siamo in contrada Piana Materazzi, dieci chilometri da Ragusa, sull'Altopiano ibleo e, quindi, in un posto aperto a tutti i venti. Anche venti di novità, come il rinascimento di una masseria che non è solo materiale, perché con la masseria è rinato anche un massaro. Il massaro è chi custodisce un pezzo di terra, lavorandolo e vivendoci.

E questo ha deciso di fare in buona compagnia Carmelo Cilia, agronomo, ortolano, allevatore e di conseguenza casaro. La scelta risale al 2018, quando Carmelo, in società con Francesco Cilia, responsabile dell'allevamento, che si cura della mungitura e della salute e di Stefania Cilia, che si occupa dell'accoglienza oltre che della parte divulgativa e formativa, affittano ventisette ettari di chiuse e circa cinquecento metri quadrati di caseggiati semiabbandonati.

Il progetto è di ricostruire l'economia a ciclo chiuso della masseria dove tutto il necessario è autoprodotta.

## RACCONTARE LA CAMPAGNA

Chi sa, sceglie meglio e lo scopo di una masseria di questo tipo è di tornare a fare, oggi, le cose come un tempo, evitando tanto lo spreco che la chimica.

Carmelo e Francesco hanno accumulato un sapere operativo che aumenta in proporzione alle persone che osservano e imparano come si porta avanti una masseria autosufficiente. Per questo, Masseria Ventosa è aperta alle scuole, ai tour operator e alle associazioni.



PIANA MATARAZZI  
PUNTARAZZI  
RAGUSA

CELL. 349 325 2444

  [Masseriaventosa](#)



MASSERIA VENTOSA

LA NATURA DI IERI



CHI SA,  
SCEGLIE  
MEGLIO



---

## I NOSTRI FORMAGGI

---



---

### LIBECCIO

---

Formaggio dalle tradizioni antichissime, nasce dall'influenza delle dominazioni dai Greci ai Fenici agli Arabi. Prende il nome da uno dei Venti dominanti in azienda, che ne ricambia l'aria nel magazzino di affinamento presente in loco. Formaggio a coagulazione lattica con una piccola percentuale di caglio.

---

### SCIROCCO

---

Formaggio che prende il nome di un altro vento dominante in azienda, Formaggio a coagulazione lattica senza aggiunta di caglio, con sentori di pascolo spontaneo e di latte appena munto.



---

### TUMAZZU

---

Formaggio di tradizione secolare Siciliana, con una presenza importante nella provincia di Ragusa, ed in particolare nella contea di Modica. Utilizzato come formaggio per consumo familiare, che trova in seguito grande riscontro anche nei mercati locali e nazionali. Prodotto nel periodo che va da Novembre ad Aprile, coincidendo con la stagione del pascolo.



---

## I NOSTRI FORMAGGI

---



---

### COSACAVADDU IBLEO DI MASSERIA

---

Formaggio a latte crudo di una sola mungitura. La produzione si effettua per sette mesi all'anno. La forma è quella tradizionale a parallelepipedo.

---

### RICOTTA SALATA

---

Tradizionalmente, d'estate, la ricotta in più veniva ricoperta di sale marino, lasciata al sole ad asciugare e spazzolata dopo una ventina di giorni. Ottima, grattugiata sopra la pasta alla Norma.



---

### PROVOLA IBLEA DI MASSERIA

---

Formaggio tipico della zona di Ragusa e provincia, con una storia centenaria, peso variabile da gr 500/gr 600. Formaggio a latte crudo a pasta filata, dal sapore delicato quando è fresca di giornata, al sapore più intenso dopo qualche giorno di stagionatura. All'esterno la crosta si presenta di colore giallo intenso nel periodo del pascolo novembre aprile, ad un colore giallo paglierino nel periodo estivo.

