

Generalità	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello	
Presentazione	<p><b>Raviggiolo di latte vaccino del Mugello</b>            Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, molle, prodotto da latte vaccino intero e pastorizzato, coagulato con caglio liquido di vitello, o coagulante vegetale ricavato dalla pianta del fico, oppure stomaco di agnello essiccato. Questo formaggio delicatissimo, molto apprezzato sul mercato locale per la particolarità del gusto, che ne ha consentito la diffusione anche a livello interregionale, viene storicamente prodotto nelle terre appenniniche a ridosso del confine tra l'Emilia Romagna e la Toscana. Il latte viene semplicemente cagliato, estratto dalla caldaia in modo grossolano e salato leggermente: il Raviggiolo è subito pronto per essere consumato. Si presenta in forma più o meno cilindrica, "collassata" per l'elevato contenuto di acqua, con peso di circa 1,00 Kg, con facce e scalzo deformati. Privo di crosta, ha una pasta bianca, morbida, cremosa, di sapore lievemente acidulo, tendente al dolce, con il caratteristico odore del latte. Si produce tutto l'anno, nella zona del Mugello e, in particolare, nel comune di Palazzuolo sul Senio e si trova confezionato in carta pergamenata e/o vaschette termosaldate. È un formaggio "da tavola" che si consuma freschissimo come antipasto o dessert spesso condito con olio extravergine di oliva e pepe. Viene anche molto utilizzato localmente per la preparazione di ravioli e dolci. Si accosta a vini bianchi leggeri.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Toscana
	Province-Zona	Provincia di <b>Firenze</b> : nella zona del Mugello e, in particolare, nel territorio del comune di Palazzuolo sul Senio
	Tipologie	Conosciuto anche come: "Raviggiolo del Mugello", o "Ravaggiolo"
Allevamento	Tipo	Stalla con stabulazione fissa o semi-libera Vacche di razze varie, allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazioni alla stalla
Storia	<p>Formaggio tipico dell'arco appenninico fra l'Emilia Romagna e la Toscana. Anticamente il latte veniva cagliato velocemente e il formaggio si consumava subito, essendo un alimento prodotto dalle famiglie che possedevano anche una sola vacca. Oggi è apprezzatissimo per le sue caratteristiche di freschezza.</p> <p>Nell' <i>"Elenco nazionale dei prodotti tradizionali italiani"</i>, edito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, sono presenti ben sei qualità tradizionali di un formaggio prodotto in alcune regioni del centro Italia e indicato con diversi nomi peraltro assai simili tra di loro: Raveggiolo, Raviggiolo, e infine Ravaggiolo, nome questo ultimo forse il più usato e conosciuto, almeno in Toscana. Si tratta comunque sempre dello stesso tipo di prodotto, a parte l'utilizzo del latte di partenza che può essere sia di vacca, sia soprattutto di pecora, raramente di capra, oppure di miscele di latte bovino e ovino. I diversi <i>Ravaggioli</i> vengono preparati, infatti, in Emilia-Romagna, Umbria, Marche e Toscana, specialmente nelle zone collinari, con particolare riferimento all'Appennino Tosco-Romagnolo. Anche in Puglia è presente un formaggio con le stesse caratteristiche del Ravaggiolo, indicato però con il nome "Giuncata".</p> <p>La tradizionalità del prodotto è legata alla qualità del latte di vacca proveniente da allevamenti situati sull'Appennino Tosco-Romagnolo, nonché al particolare metodo di lavorazione che si è preservato nel tempo.</p> <p>Sembra abbia preso il nome dal paese di Raggiolo, nel Pratomagno (dorsale che si innalza tra il Valdarno superiore e il Casentino a nord-ovest della città di Arezzo), celebre per i pascoli e le greggi. Nel Rinascimento, quello fatto con il latte di capra, era considerato uno dei più pregiati prodotti caseari che non poteva mai mancare nei banchetti. Il primo documento attestante la presenza del <i>Raviggiolo</i> risale al 1515 quando il Magistrato Comunitativo di Bibbiena portò in dono a Papa Leone X alcune forme elegantemente presentate in un canestro ricoperto di felci.</p> <p>Si racconta che Michelangelo, l'eccelso artista, nella quotidianità, a tavola amasse semplicità e frugalità e che uno dei suoi menù preferiti pare fosse così composto: tortelli, 4 pani, un quartuccio di <i>bruscino</i> (raviggiolo) e un boccola di vino.</p> <p>Nell'800 poi, Pellegrino Artusi nel suo "Manuale pratico per le famiglie", consigliava l'uso del cacio <i>Raviggiolo</i> come farcitura per primi piatti.</p> <p>Dal 1961 a Palazzuolo sul Senio è presente la Cooperativa Agricola Agricoop con compiti di ritiro, trasformazione e vendita del latte e dei formaggi prodotti nel comprensorio mugellano. I produttori del raveggiolo sono circa 60, tutti soci della cooperativa. La quantità annua prodotta è di circa 350 quintali, anche se la potenzialità produttiva delle aziende potrebbe raggiungere i 1.200 quintali. La vendita avviene sia direttamente in azienda o nei negozi ed agriturismi della zona, sia nel resto d'Italia tramite grossisti e distributori.</p> <p>Sono molte le iniziative alle quali il Raviggiolo partecipa: <i>Mostra dell'Artigianato</i>, in aprile-maggio, a Firenze; <i>"Enologica"</i>, in dicembre, a Faenza (RA); <i>Fiera agricola mugellana</i>, in giugno, a Borgo San Lorenzo (FI); <i>Sagra dei formaggi</i>, in luglio, a Palazzuolo sul Senio (FI); <i>Mercatino delle erbe officinali</i>, in luglio-agosto a Casola Valsenio (RA); <i>Festa della cooperazione</i>, in maggio, a Faenza (RA); <i>Sagra dei prodotti tipici</i>, in ottobre, a Palazzuolo sul Senio (FI).</p>	

Descrizione		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico, o Cilindrico, deformati per l'elevato contenuto di acqua. Eliminati gli stampi assume spesso la forma del contenitore in cui viene messo
	Facce Dimensioni (cm)	Piane (approssimativamente) 15÷25
	Scalzo Dimensioni (cm)	Collassato 2÷4
Peso	Kg	~1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie liscia e lucida, Umida
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Cremosa, Globosa, Poco coerente, Molto umida, talvolta abbastanza compatto da permettere di mangiarlo anche a fettine
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (il caratteristico odore del latte)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Lievemente acidulo, tendente al dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma freschissimo, come antipasto o dessert generalmente condito con olio extravergine di oliva e pepe
	In cucina	Viene anche molto utilizzato localmente per la preparazione di pasta ripiena (ravioli) e dolci.
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini bianchi leggeri
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Raviggiolo di latte vaccino del Mugello				
Periodo produzione		Gennaio-Dicembre				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
	Provenienza	Stalla Da vacche di razze varie, allevate esclusivamente nel territorio				
	Munte (n° e frequenza)	2 / giorno				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Pastorizzato				
	Aggiunte	Fermenti lattici termofili				
	Preparazione	Il latte viene versato in caldaia (quella tradizionale era rigorosamente di rame stagnato, perché consente una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale), portato alla temperatura di coagulazione e gli vengono aggiunti i fermenti lattici e il caglio La salatura, leggera, con sale fino, può avvenire in caldaia prima della coagulazione				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Temperatura	n.d.				
	Tempo	n.d.				
	Tipo di caglio	Vitello, liquido, oppure Coagulante vegetale (ricavato dalla pianta del fico), oppure Stomaco di agnello essiccato				
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta in modo grossolano, manualmente con uno spino di legno ed attrezzi in legno per favorire lo sviluppo delle flore microbiche responsabili della peculiarità del prodotto				
Cottura		n.a.				
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Il coagulo viene immediatamente raccolto Qualora non sia stato salato il latte in caldaia prima della coagulazione, la salatura viene fatta "a secco", sul coagulo appena estratto Si lascia quindi scolare il prodotto e poi lo si immette in contenitori forati per lasciare spurgare il siero, a forma di tronco di cono (come un budino), oppure in forme cilindriche				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Matura in una notte				
	°C - UR%	Conservato in cella frigorifera a 4 °C Il prodotto viene confezionato in carta pergamena e/o vaschette termosaldate Può essere consumato già dopo alcune ore dalla produzione e, comunque, entro pochi giorni (4÷5)				