

Generalità	Ravignolo di pecora pistoiese	
Presentazione	<p>Ravignolo di pecora pistoiese Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, molle, prodotto da latte ovino intero e crudo, coagulato con caglio liquido di vitello, o coagulante vegetale ricavato dalla pianta del fico. 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 nel territorio montano della provincia di Pistoia, a ridosso del confine tra 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 molto apprezzato per le sue caratteristiche di freschezza. Si presenta in forma tronco-conica di varie dimensioni, con peso di circa 0,500 Kg, con facce e scalzo talvolta deformati. Privo di crosta, ha una pasta bianca, morbida, cremosa, di sapore lievemente acidulo, tendente al dolce, con il caratteristico odore del latte. Il Ravignolo di pecora pistoiese si produce nel periodo marzo-ottobre, nella provincia di Pistoia, ma il più interessante è quello prodotto nei mesi di maggio e giugno, quando le pecore si alimentano sui pascoli naturali con le fresche erbe primaverili. La sua produzione non è costante e diversi caseifici lo preparano in base alle ordinazioni; in ogni caso, negli ultimi anni si è registrato una crescita nella domanda dei formaggi di pecora assistendo così ad un adeguamento delle strutture dei caseifici che trattano questo tipo di prodotto. È un formaggio "da tavola" che si consuma freschissimo, come antipasto o dessert spesso condito con olio extravergine di oliva e pepe e accompagnato da pane "toscano". Viene anche 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 Pistoia : in tutto il territorio provinciale e, in particolare, nelle zone montane
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Ravignolo ", o " Ravegnolo "
Allevamento	Tipo	Allevamento brado, o semi-brado Pecore generalmente di razza Massese, 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: Ravegnolo, Ravignolo, e infine Ravagnolo, 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>Ravagnoli</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 Ravagnolo, indicato però con il nome "<i>Giuncata</i>".</p> <p>La tradizionalità del prodotto è legata alla qualità del latte di pecora proveniente da allevamenti situati sull'Appennino Tosco-Emiliano, 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>Ravignolo</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>Vecchie cronache indicano anche che in Toscana, tra il '700 e l' '800, i Ravignoli più stimati erano quelli del Pisano, oltre a quelli della Val di Chiana e soprattutto di Cortona, quando il Ravignolo veniva venduto a 10-12 soldi la libbra.</p> <p>Nell' '800 Pellegrino Artusi, nel suo "<i>Manuale pratico per le famiglie</i>", consigliava l'uso del cacio <i>Ravignolo</i> come farcitura per primi piatti.</p> <p>Nella Montagna Pistoiese sono circa 20 i produttori di Ravignolo, riuniti in un'associazione di allevatori. In tutta la provincia di Pistoia i produttori sono comunque 40, con una produzione media che si aggira intorno a 1-1,5 quintali all'anno. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda. Per il Ravignolo di pecora pistoiese esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa i 20 produttori della Montagna Pistoiese.</p> <p>Per quanto riguarda le attività promozionali si ricorda la 2ª <i>Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese</i> che si è svolta a Cutigliano alla fine di aprile; altre iniziative, quali convegni, incontri e manifestazioni gastronomiche, vengono organizzate dalla rappresentanza locale di <i>Arcigola Slow Food</i>.</p>	

Descrizione		Raviggiolo di pecora pistoiese
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico, talvolta "collassato"
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Variabili
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. Variabili
Peso	Kg	~0,500
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie leggermente rugosa dovuta ai segni delle fuscelle, 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 pecora pistoiese
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert, generalmente condito con olio extravergine di oliva e pepe Per assaporarlo al meglio, è consigliato su una buona fetta di pane toscano. La sua morbidezza si presta anche all'accostamento con la polenta frita
	In cucina	Viene anche utilizzato localmente per la preparazione di pasta ripiena (ravioli) e dolci
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini bianchi leggeri
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Raviggiolo di pecora pistoiese			
Periodo produzione		Ottobre-Marzo Nei grandi caseifici, anche a carattere cooperativo, la produzione è ormai assicurata durante tutto l'anno a seconda delle ordinazioni, mentre si sta assistendo ad un adeguamento alle attuali normative delle strutture degli impianti che trattano questo tipo di prodotti caseari			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-brado Da pecore generalmente di razza Massese			
	Munte (n° e frequenza)	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
	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 viene aggiunto il caglio			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido, oppure Coagulante vegetale (ricavato dalla pianta del fico)			
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata non subisce rottura			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura Stufatura, Salatura	Dopo la coagulazione la massa, prelevata in piccole quantità con un mestolo, viene depositata tal quale su foglie di cavolo, di felce o di fico, oppure su stuoie o canestri di giunco o di vimini, oppure di plastica (questo a seconda del tipo di stabilimento in cui avviene la lavorazione), con procedure dunque a carattere artigianale o industriale Si lascia quindi scolare e poi si immette il prodotto in piccoli contenitori generalmente a forma di tronco di cono per completare lo sgrondo e il consolidamento della forma Trascorse 6÷7 ore, il formaggio viene salato leggermente, "a secco", con sale marino fine Viene messo in cella frigorifera			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Matura in una notte			

	°C - UR%	Conservato in cella frigorifera a 4 °C Può essere consumato già dopo alcune ore dalla produzione, ma comunque, trattandosi di un prodotto "a latte crudo", il suo consumo deve avvenire entro pochi giorni (4-5)
--	----------	---

μπ

