

Generalità		Ravignolo	
Presentazione	<b>Ravignolo</b>	Formaggio grasso, fresco, a pasta molle. Prodotto con latte intero bovino o ovicaprino di provenienza locale. È uno dei formaggi italiani più delicati, grazie a una tecnologia che sfrutta il latte e mantiene alto il tenore di acqua in esso contenuta. La freschezza ne fa un formaggio apprezzato dal consumatore e, in virtù della sua origine (latte ovicaprino), conserva gli aromi di un tempo. Ha forma variabile, vagamente rotonda; crosta assente; pasta morbida e tenerissima, colore bianco latte; sapore gradevolmente dolce e delicato. Si consuma freschissimo.	
		E' un formaggio tipico di tutto l'arco appenninico che dall'Adriatico si espande al Tirreno. Anche se prende denominazioni leggermente diverse a seconda delle zone, si tratta comunque di un prodotto antichissimo che nel Medioevo era altamente considerato. Il Ravignolo delle Marche ha la particolarità di essere prodotto con latte ovino o misto pecora-capra. Viene chiamato anche <i>ravignolo</i> , <i>raveggiolo</i> e <i>ravagnolo</i> .	
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Marche</b>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Marche	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Pesaro-Urbino</b> : in particolare nelle 4 Comunità Montane: del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, e dell'Alto e Medio Metauro. L'area di produzione del Ravignolo è caratterizzata da un clima continentale temperato, moderatamente mitigato dalla relativa vicinanza al mare che permette di rendere i mesi autunnali e invernali più miti rispetto ad altre città della pianura.	
	<b>Tipologie</b>		
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla.	
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
Storia	<p>L'etimologia della parola "<i>Ravignolo</i>" o "<i>Raveggiolo</i>" sembra derivi dal paese di Raggiolo sul Pratomagno, nella montagna fiorentina, celebre per i suoi pascoli e di conseguenza per i suoi formaggi.</p> <p>Il formaggio Ravignolo è molto legato alla tradizione contadina e tradizionalmente veniva prodotto nelle famiglie, durante il periodo invernale, con quel poco di latte che si poteva mungere.</p> <p>La prima testimonianza storica di questo formaggio, frutto della caseificazione con caglio senza rottura, risale al 1500 quando il Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena portò in dono a Papa Leone X alcuni ravignoli presentati in un canestro ricoperto di felci.</p> <p>Successivamente ne "<i>La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene</i>", Pellegrino Artusi inserisce il "cacio ravignolo" come ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna, indiscutibile testimonianza della valenza culinaria di un prodotto fresco, ottenuto dalla caseificazione di latte, oggi in prevalenza vaccino.</p> <p>Riccardo Di Corato afferma che questo formaggio, nei secoli scorsi, era considerato una prelibatezza, specialmente quello fatto con il latte di capra. Esso non mancava mai nelle tavole imbandite e nei banchetti. La testimonianza della sua notorietà ci è data anche dal proverbio "<i>chi non è Marzolino sarà Ravignolo</i>" per indicare la fatalità del destino.</p> <p>Il Ravignolo è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.</p> <p><b>Bibliografia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. "<i>L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990;</li> <li>- AA.VV. "<i>L'Italia dei formaggi DOC</i>", Franco Angeli, Milano, 1992;</li> <li>- Vizzardi M., Maffei P., "<i>Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione</i>", Edagricole Bologna, 1990;</li> </ul>		

Descrizione		Ravignolo	
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca, Pecora, Misto (Pecora-Capra)	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	

	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo, Fresco
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica o tronco conica (ma assume rapidamente la forma del contenitore), Visibili i segni delle fuscelle.
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Tendenzialmente piane ø 12÷20
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Deformato 2÷4
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,800÷1,400.
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	n.d.
	<b>Colore</b>	Bianco latte. Esposto alla luce assume una lieve tonalità crema
	<b>Spessore</b>	n.d.
	<b>Consistenza</b>	n.d.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco brillante
	<b>Struttura</b>	Molle, tenerissima. Ponendo il pollice sul prodotto, non si evince un significativo "tasso di rientro" (si comporta come il burro a temperatura ambiente).
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Molto basse. Essendo un formaggio freschissimo, l'Intensità dell'Aroma è inferiore all'intensità dell'Odore.
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, aroma leggermente burroso.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, lievemente acido. Il sapore Dolce è il più elevato. L' Acido non deve essere evidente perché, se lo fosse, significherebbe che il Ravaggiolo non è più fresco. Il Salato è assente o molto lieve e l'Amaro è assente.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Non si avvertono né l'Astringente, né il Piccante.
<b>Struttura (in bocca)</b>		È molto solubile perché contiene più del 60% di acqua e di conseguenza piuttosto umido. Durezza, Friabilità e Adesività sono assenti.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ravaggiolo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È talmente dolce, invitante e fresco che può essere consumato anche fuori pasto, magari a colazione, o come spuntino pomeridiano. È un formaggio "da compagnia" da gustare con olio e pepe, pane montanaro e un sorso di vino Trebbiano.
	<b>In cucina</b>	In cucina viene ancora usato per fare i ravioli di magro ad uso di Romagna, secondo l'antica ricetta di Pellegrino Artusi.

<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Per le sue caratteristiche delicate è ottimo se accompagnato a vini leggeri, leggermente frizzanti e vagamente profumati (es. Trebbiano, Pagadebit, ...).
	<b>Miele / Confetture</b>	Miele di acacia
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Raviggiolo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da ottobre ad aprile.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	≤ 100	< 100 se Misto (pecora-capra)	
	<b>Provenienza</b>	Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato.			
	<b>Aggiunte</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	34÷38 °C.			
	<b>Tempo</b>	In 20÷25 minuti dal momento in cui è stato aggiunto il caglio la massa caseosa raggiunge la consistenza desiderata.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Normalmente non viene effettuata o al massimo è ridotta fino al raggiungimento della dimensione di una "noce" (per poter trattenere una giusta quantità di siero).			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	La massa è posta in contenitori forati e lasciata maturare per alcune ore alla temperatura di ~ 20°C. Il Raviggiolo può non essere salato, oppure viene salato a secco dopo la prima sgocciolatura.				
<b>Maturazione</b>	<b>Tempo minimo</b>	Viene posto in celle frigorifere dove rimane il tempo necessario, fino al confezionamento in vaschette termosigillate per il successivo consumo.			
	<b>°C - UR%</b>	Essendo un formaggio fresco va conservato sempre in frigorifero a una temperatura di 0÷4 °C. per un massimo di 5÷10 giorni.			
In alcuni comuni è tradizione avvolgere il formaggio in foglie di felci, o di fico, o di cavolo, utili a far meglio scolare il siero e a conferire un sapore particolare.					
<b>Marchiatura</b>					