

Generalità		Ravignolo
Presentazione	<p>Ravignolo Formaggio freschissimo, prodotto con latte intero vaccino, a pasta molle, cremoso, ricco di fermenti. Viene formato in cestini di forma "a canestrello", ma per il suo elevato contenuto di liquido ha consistenza così molle che, tolto dal cestino e messo in un piatto, si presenta quasi completamente afflosciato. Non ha crosta, la pasta è bianco latte e il sapore è di latte fresco, dolce, con leggerissime note acidule. E' un prodotto tipico delle ultime munte, prima dell'entrata in asciutta delle vacche, cioè quando la produzione di latte diminuiva, ed era destinato a un pronto consumo. Nel passato si faceva maturare su foglie di felce che conferivano un sapore caratteristico, ma questa pratica è stata abbandonata presumibilmente per motivi igienici. È molto usato in antipasti, ma concorre anche alla realizzazione di gustose paste farcite. Predilige vini bianchi di bassa gradazione alcolica.</p>	
Riconoscimenti	PAT Umbria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Umbria
	Province-Zona	Province di Perugia, Terni : tutto il territorio della Regione
	Tipologie	Conosciuto anche come: Ravignolo, Cacetto, Tomino, Giuncata
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.
Storia	<p>Formaggio di chiara derivazione contadina, prodotto in più regioni italiane: oltre all'Umbria è diffuso in Emilia Romagna, in Toscana, nelle Marche ed anche in altri territori della penisola. Se ne hanno le prime notizie dal 1515, quando alcune forme vennero regalate al pontefice Leone X. Il formaggio nasce dalle ultime mungiture, quando la produzione di latte diminuiva e per questo doveva essere consumato subito. Una volta veniva avvolto da foglie di felce o di castagno, che permettevano una ulteriore sgrondatura del siero quando la cagliata veniva estratta dalla caldaia e conferivano al prodotto anche un sapore caratteristico, ma la pratica è stata abbandonata ormai da molti anni per motivi igienici.</p> <p>A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, ci si riferisce a un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.</p> <p>Bibliografia: – CUNSOLO Felice, "Guida Gastronomica d'Italia", vol. 6 Umbria e Lazio, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975.</p>	

Descrizione		Ravignolo
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale (facoltativo)
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Vagamente cilindrico (fuori dal cestello collassa quasi immediatamente)
	Facce Dimensioni (cm)	Deformate Ø 12 (o maggiori)
	Scalzo	Deformato

	Dimensioni (cm)	3÷4
Peso	Kg	0,250 (ma anche fino a 1,5 kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Cremosa, Umida
	Occhiatura	Assente
	Forma	n.d.
	Dimensione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Burro (leggero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Delicato, Tendenza dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Molto umida, Non adesiva
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.) Grasso (%) Umidità (%)	≥ 50 - Formaggio Grasso

Utilizzo		Raviggiolo
Utilizzo	In tavola	
	In cucina	In antipasti freddi, o in ripieni per farcire pasta (tortelli, ravioli, ...)
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi di bassa gradazione alcolica
	Verdure e Frutta	
	Pane	

Produzione		Raviggiolo			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale (facoltat.)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti naturali
	Preparazione	Dopo la pastorizzazione a 72 °C il latte passa nella polivalente e quando si trova alla temperatura di coagulazione si aggiungono i fermenti ed il caglio.
Coagulazione	Temperatura	36 °C
	Tempo (minuti)	~ 1 ora
	Tipo di caglio	Vitello liquido
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene solo tagliata "a cubettoni" e riscaldata leggermente per favorire l'eliminazione del siero in eccesso
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		Spesso la pasta non viene salata. Se richiesto, in caldaia si può aggiungere una piccola quantità di sale fino Il prodotto si raccoglie in formine da 250 grammi circa (o più), che gli conferiscono una caratteristica forma "a canestrello"
Stagionatura	Tempo minimo	Il formaggio viene subito messo in vendita La freschezza del prodotto limita la conservabilità a 7÷10 giorni
	°C - UR%	Deve essere mantenuto in cella-latte alla temperatura di 4 °C e umidità del 100%.
	Cura forme	
Commercializzazione		

μτ

