

Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

Ravaggiolo di pecora senese

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Ravaggiolo di pecora senese

2. Sinonimi:

Ravaggiolo, Raveggiolo



Foto di proprietà ARSIA - autore: Derno Ricci

[◆ Altre informazioni](#)

3. Descrizione sintetica del prodotto:

È un formaggio bianco, molto tenero, con profumo di latte e sapore dolce. La forma è quella tipica della scodelle usate per il confezionamento, la pezzatura è di circa 400 grammi.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Siena.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte viene raccolto in un contenitore, scaldato a circa 38°C e aggiunto di caglio naturale in polvere (stomaco di agnello essiccato o lattice di fico); appena solidificata la cagliata viene raccolta e distribuita in piccole scodelle.

7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Contenitore per il riscaldamento del latte
- Scodelle per il confezionamento
- Locale di lavorazione
- Schiumarola
- Fuscelle

8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

Il ravaggiolo deve la sua tipicità alla tecnica di produzione, tradizionale e rimasta invariata nel tempo, e all'impiego di latte ovino locale.

9. Produzione:

Il ravaggiolo di pecora senese è prodotto in circa 11 caseifici della provincia di Siena, per un quantitativo annuo che si aggira intorno ai 150-200 quintali. La produzione non è costante durante l'anno in quanto i caseifici lavorano esclusivamente in base alle ordinazioni. Negli ultimi anni si è registrata una crescita nella domanda dei formaggi di pecora che ha interessato anche il ravaggiolo; si sta assistendo così ad un adeguamento delle strutture dei caseifici che trattano questo tipo di prodotti caseari.