



Luogo di emissione	Numero: 73/CSI	Pag. 1
Ancona	Data: 11/03/2014	

**DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE
N. 73/CSI DEL 11/03/2014**

Oggetto: D.lgs. n. 173/98, art. 8, comma 1 e Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99 – aggiornamento elenco regionale prodotti tradizionali per l'anno 2014.

**IL DIRIGENTE DELLA P.F.
COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA STRUTTURA
DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE**

.....
(omissis)

- D E C R E T A -

- di **AGGIORNARE**, l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche per l'anno 2014;
- di **APPROVARE** l'elenco dei prodotti tradizionali (all. A) e le relative schede (all. B) riportati in allegato, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto;
- di **PUBBLICARE** per estremo il presente decreto, dal quale non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico del Bilancio Regionale, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche ai sensi della L.R. 28/07/2003, n. 17.

Luogo di emissione Ancona

IL DIRIGENTE
Dott. Roberto Luciani

ALLEGATO N. B

“SCHEDE TECNICHE PRODOTTI TRADIZIONALI AGGIORNATE AL 2014”



Luogo di emissione Ancona	Numero: 73/CSI	Pag. 2
	Data: 11/03/2014	

Formaggi

RAVIGGIOLO

Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, e dell'Alto e Medio Metauro.

Materia prima utilizzata: latte intero bovino o ovicaprino di provenienza locale.

Si produce da ottobre ad aprile, ha forma variabile, vagamente rotonda; crosta assente; pasta morbida e tenerissima, colore bianco latte; sapore gradevolmente dolce e delicato.

Si consuma fresco.

Calendario di produzione: da ottobre ad aprile.

Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi caglio. Coagula in trenta minuti.

La cagliata non viene rotta ma prelevata in piccole quantità con un mestolo e posta a scolare su stuoie oppure su foglie di felce, di fico o di cavolo.

Salatura non sempre effettuata e con pochissimo sale.

Non si effettua stagionatura.

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 "chi non è Marzolino sarà Raviggiole" per indicare la fatalità del destino.

Il Raviggiole 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.

AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;

AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;

Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;