



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	RAVIGGIOLO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 5 Comunità Montane dell'Alta Valmarecchia, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	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.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

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.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Tradizionalità

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 Ravigliolo" per indicare la fatalità del destino.
Il Ravigliolo 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.