



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria:

FORMAGGI

Nome del prodotto:

- Italiano: **RAVIGGIOLO**
- Dialetto:
- Sinonimi: RAVAGGIOLO, CACETTO, TOMINO, GIUNCATA

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio freschissimo prodotto con latte intero vaccino, a pasta molle, cremoso, ricco di fermenti; sapore dolce e colore bianco latte.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella polivalente e quando si trova ad una temperatura di circa 36°C si aggiungono i fermenti ed il caglio.

Dopo la rottura della cagliata, si elimina il siero attraverso una leggera stufatura. Si sala lievemente, e si raccoglie il prodotto in formine da 250 grammi circa, che gli conferiscono una caratteristica forma a canestrello.

Il formaggio viene subito messo in vendita e deve essere mantenuto alla temperatura di 4°C.

La freschezza del prodotto limita la conservabilità a 7-10 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore;
- polivalente in acciaio inox;
- cassoni e condotte di vapore per la stufatura;
- cestini o fuscelle che conferiscono la tipica forma di un cestino di vimini;

- spino, mestoli e minuterie varie in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Sala per la lavorazione del latte (laboratorio);
- celle frigorifere.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

A riprova dell'antica attività casearia della zona e dell'esistenza del formaggio pecorino già dal 1586, si allega un documento di notevole importanza storica tratto da "Il Tesoro Della Sanità" di Castor Durante.

- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia, vol. 6 Umbria e Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) Cenni storici

E' un prodotto tipico delle ultime munte; prima dell'entrata in asciutta delle vacche, cioè quando la produzione di latte diminuiva, veniva fatto questo formaggio per un pronto consumo.

Si faceva maturare su foglie di felce che conferivano un sapore caratteristico, ma questa pratica è stata abbandonata, presumibilmente per motivi igienici.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni