

Generalità		Ravaggiolo di pecora senese	
Presentazione	<p>Ravaggiolo di pecora senese Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, molle, prodotto da latte ovino intero e crudo, coagulato con caglio naturale in polvere (stomaco di agnello essiccato), o coagulante vegetale ricavato dalla pianta del fico. Questo formaggio delicatissimo, molto apprezzato sul mercato locale per la particolarità del gusto che ne ha consentito la diffusione anche a livello interregionale, viene storicamente prodotto nel territorio ed è un prodotto tradizionale delle Crete Senesi. Oggi è molto apprezzato per le sue caratteristiche di freschezza. Ha la forma tipica della scodelle utilizzate per il confezionamento, di varie dimensioni, con peso di circa 0,400 Kg, talvolta deformata. Privo di crosta, ha una pasta bianca, morbida, cremosa (consistenza paragonabile a quella di un soffice budino), di sapore lievemente acidulo, tendente al dolce, con il caratteristico odore del latte. Il Ravaggiolo di pecora senese si produce nel periodo marzo-ottobre, nella provincia di Siena, ma il più interessante è quello prodotto nei mesi di maggio e giugno, quando le pecore si alimentano sui pascoli naturali con le fresche erbe primaverili; è prodotto quasi "privatamente" in una dozzina di caseifici della provincia senese che utilizzano pressoché le stesse tecniche di produzione degli altri Ravaggioli. È un formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert spesso condito con olio extravergine di oliva e pepe e accompagnato da pane "toscano" o polenta frita. Viene anche utilizzato localmente per la preparazione di ravioli e dolci. Si accosta a vini bianchi leggeri.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Toscana		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Toscana	
	Province-Zona	Provincia di Siena : in tutto il territorio provinciale	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Ravaggiolo ", o " Raveggiolo "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-brado Pecore generalmente di razza Sarda, allevate nel territorio secondo gli usi tradizionali	
	Alimentazione	Foraggi freschi ed affienati dei pascoli della zona, eventualmente con integrazioni alla stalla	
Storia	<p>Formaggio tipico dell'arco appenninico centrale. Anticamente il latte veniva cagliato velocemente e il formaggio si consumava subito, essendo un alimento prodotto dalle famiglie che possedevano anche una sola vacca. Oggi è apprezzatissimo per le sue caratteristiche di freschezza.</p> <p>Nell' "<i>Elenco nazionale dei prodotti tradizionali italiani</i>", edito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, sono presenti ben sei qualità tradizionali di un formaggio prodotto in alcune regioni del centro Italia e indicato con diversi nomi peraltro assai simili tra di loro: Ravaggiolo, Raveggiolo e infine Ravaggiolo, nome questo ultimo forse il più usato e conosciuto, almeno in Toscana. Si tratta sempre dello stesso tipo di prodotto, a parte l'utilizzo del latte di partenza che può essere sia di vacca, sia soprattutto di pecora, raramente di capra, oppure di miscele di latte bovino e ovino. I diversi <i>Ravaggioli</i> vengono preparati, infatti, in Emilia-Romagna, Umbria, Marche e Toscana, specialmente nelle zone collinari, con particolare riferimento all'Appennino Tosco-Romagnolo. Anche in Puglia è presente un formaggio con le stesse caratteristiche del Ravaggiolo, indicato però con il nome "<i>Giuncata</i>".</p> <p>La tradizionalità del prodotto è legata alla qualità del latte di pecora proveniente da allevamenti situati sull'Appennino Toscano, nonché al particolare metodo di lavorazione che si è preservato nel tempo.</p> <p>Sembra abbia preso il nome dal paese di Raggiolo, nel Pratomagno (dorsale che si innalza tra il Valdarno superiore e il Casentino a nord-ovest della città di Arezzo), celebre per i pascoli e le greggi. Nel Rinascimento, quello fatto con il latte di capra, era considerato uno dei più pregiati prodotti caseari che non poteva mai mancare nei banchetti. Il primo documento attestante la presenza del <i>Ravaggiolo</i> risale al 1515 quando il Magistrato Comunitativo di Bibbiena portò in dono a Papa Leone X alcune forme elegantemente presentate in un canestro ricoperto di felci.</p> <p>Vecchie cronache indicano anche che in Toscana, tra il '700 e l' '800, i Ravaggioli più stimati erano quelli del Pisano, oltre a quelli della Val di Chiana e soprattutto di Cortona, quando il Ravaggiolo veniva venduto a 10-12 soldi la libbra.</p> <p>Nell' '800 Pellegrino Artusi, nel suo "<i>Manuale pratico per le famiglie</i>", consigliava l'uso del cacio <i>Ravaggiolo</i> come farcitura per primi piatti.</p> <p>Il <i>Ravaggiolo di pecora senese</i> è prodotto quasi "privatamente" in una dozzina di caseifici della provincia senese che utilizzano pressoché le stesse tecniche di produzione degli altri Ravaggioli.</p>		

Descrizione		Ravaggiolo di pecora senese	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	

	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle, Cremoso
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A "scodella", talvolta "collassato"
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	~0,400
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie leggermente rugosa dovuta ai segni delle fuscelle, Umida
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Cremosa, Globosa, Poco coerente, Molto umida
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (il caratteristico odore del latte), Yogurt
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Lievemente acidulo, tendente al dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremoso, Grasso, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Raviggiolo di pecora senese
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola" che si consuma fresco, come antipasto o dessert, generalmente condito con olio extravergine di oliva e pepe Per assaporarlo al meglio, è consigliato su una buona fetta di pane toscano. La sua morbidezza si presta anche all'accostamento con la polenta frita
	In cucina	Viene anche utilizzato localmente per la preparazione di pasta ripiena (ravioli) e dolci
Abbinamenti	Vino	Sono consigliati vini bianchi leggeri

	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Raviggiolo di pecora senese				
Periodo produzione		Ottobre-Marzo				
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale (eventuale) 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà		100			
	Provenienza	Allevamento brado, o semi-brado Da pecore generalmente di razza Sarda				
	Munte (n° e frequenza)	n.d.				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	Fermenti lattici (nel caso di utilizzo di latte pastorizzato)				
	Preparazione	Il latte viene versato in caldaia (quella tradizionale era rigorosamente di rame stagnato, perché consente una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale), portato alla temperatura di coagulazione, gli vengono aggiunti gli eventuali fermenti lattici (se da latte pastorizzato) e il caglio				
Coagulazione	Tipologia	Presamica				
	Temperatura	38 °C				
	Tempo	n.d.				
	Tipo di caglio	Agnello, in polvere (stomaco di agnello essiccato), oppure Coagulante vegetale (ricavato dalla pianta del fico)				
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata non subisce rottura				
Cottura		n.a.				
Formatura e Trattamenti forma	Formatura, Sgrondatura, Stufatura, Salatura	Dopo la coagulazione la massa, prelevata in piccole quantità con un mestolo, viene subito depositata in piccoli contenitori bucati, generalmente a forma di "scodella", per completare lo sgrondo e il consolidamento della forma La salatura avviene solo su richiesta dell'acquirente, "a secco" Viene messo in cella frigorifera				
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Matura in una notte Può essere consumato già dopo alcune ore dalla produzione e fino a una settimana, ma nel caso di un prodotto "a latte crudo" il suo consumo deve avvenire entro 4-5 giorni				
	°C - UR%	Conservato in cella frigorifera a 4÷5 °C e umidità 100% UR				