

Generalità		Riavulillo	
Presentazione	Riavulillo	<p>Formaggio grasso, fresco, a pasta semidura, cruda, filata, farcito con peperoncino e olive denocciate, affumicato, ottenuto da latte intero e crudo di vacche di razze varie che popolano gli allevamenti del territorio. Viene prodotto tutto l'anno, nel territorio del comune di Vico Equense (NA) e deve il nome <i>Riavulillo</i> (diavoleto) al suo "cuore piccante" e alla sua piccola dimensione. È un formaggio identico al caciocavallo sia nella lavorazione che nella forma "a pera", con una testina legata con la rafia, di dimensioni variabili ma molto più ridotte e un peso di 50÷100 g. La superficie esterna è composta da una pelle sottile, più o meno morbida ed elastica, di colore giallo-ocra; la pasta è di colore bianco-giallo paglierino chiaro, con le olive e il peperoncino spezzato ben visibili; mediamente è abbastanza salato (abbastanza dolce la pasta e salata la farcitura); l'odore/aroma è abbastanza intenso e persistente, di tipo lattico nella pasta (fresco o cotto secondo stagionatura) e vegetale (nella farcitura); la presenza del peperoncino nella farcitura evidenzia una discreta piccantezza che si trasmette anche alla pasta; la struttura, pur con diversa connotazione fra pasta e farcitura che evidenziano un'evidente differenza, si può sinteticamente definire leggermente dura, abbastanza asciutta, globosa e non adesiva. È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o come secondo piatto, anche servito caldo e filante, magari messo a sciogliere sui carboni ardenti sia per esaltarne ancora di più il sapore, sia per raggiungere una consistenza a metà strada tra la capacità di fondere e la cremosità. Si abbina a vini bianchi o rossi, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici.</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Napoli metropolitana : nel comune di Vico Equense e, in particolare nella frazione di Arola	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo semilibero, di vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe di prati locali, fresche e/o affienate, eventualmente integrata da cereali	
Storia	<p>Il "<i>riavulillo</i>" in dialetto campano, è un piccolo diavolo ed è anche il nome che, è stato dato a un antico formaggio, tradizionale specialità di Vico Equense e Arola, in provincia di Napoli, per via delle sue principali caratteristiche: la piccola dimensione e il cuore piccante. Si tratta un formaggio identico al caciocavallo nella lavorazione e nella forma, che prevede una testina e la chiusura con la rafia, ma molto più piccolo. La differenza sostanziale, oltre che nella dimensione, sta nel fatto che alla fine della lavorazione, prima di dargli la forma caratteristica, vengono inserite nella pasta olive nere e peperoncino, che gli conferiscono il particolare sapore piccante.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Riavulillo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Olive in salamoia, Bacca di peperoncino	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Piriforme con testina
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	∅ n.a.
	Scalzo	n.a.
	Lunghezza (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,050÷0,100
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo-ocra (dovuto all'affumicatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Più o meno Morbida ed Elastica (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiaro, con le olive e il peperoncino spezzato ben visibili
	Struttura	<i>Pasta filata:</i> Compatta, Omogenea, Abbastanza Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa <i>Farcitura:</i> Abbastanza incoerente per la presenza di significativi elementi solidi
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-alta Media
	Riconoscimenti	<i>Pasta filata:</i> Lattico (fresco o cotto, secondo stagionatura) <i>Farcitura:</i> Vegetale (nella farcitura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Il "sapore medio" è abbastanza salato (abbastanza dolce la pasta e salata la farcitura)
Sensazioni Trigeminale		Abbastanza Piccante, che si trasmette anche alla pasta per la presenza del peperoncino nella farcitura
Struttura (in bocca)		Leggermente dura, Abbastanza asciutta, Globosa, Non adesiva (si può sinteticamente definire così, pur con le diversità fra pasta e farcitura che evidenziano evidenti differenze)
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio Grasso

Utilizzo		Riavulillo
Utilizzo	In tavola	È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o come secondo piatto, anche servito caldo e filante, magari messo a sciogliere sui carboni ardenti, sia per esaltarne ancora di più il sapore, sia per raggiungere una consistenza a metà strada tra la capacità di fondere e la cremosità
	In cucina	n.a.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi o rossi, di medio corpo, morbidi, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Riavulillo			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Olive	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-

• Bacca di peperoncino	n° Munte, Provenienza	Due munte (serale e mattutina), refrigerato Stalla, o Allevamento semilibero
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Sieroinnesto, preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte
	Preparazione	Il latte delle munte serale e mattutina, viene filtrato "a telo", messo in caldaia, portato a temperatura di coagulazione aggiungendogli il sieroinnesto e il caglio
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Trattamento del coagulo	Rottura coagulo	Rottura della cagliata con lo spino fino alla dimensione di una <i>oliva</i> Sosta per lasciare depositare il coagulo sul fondo della caldaia Svuotamento parziale del siero in caldaia
	Maturazione	La maturazione del coagulo avviene in circa 2 ore, "sotto siero", per ottenerne la fermentazione "lattica"
	Filatura	La pasta "maturata" si taglia in piccoli pezzi che, dopo l'immissione in caldaia di siero bollente, vengono lavorati a mano, energicamente, con un opportuno attrezzo fino alla completa filatura della pasta
Trattamenti della forma	Formatura	Si formano dei cordoni di pasta lisci e privi di vuoti, da cui si prelevano piccoli pezzi in ognuno dei quali si inserisce la farcitura (almeno due olive e un pezzo di bacca di peperoncino), pezzi che, lavorati a mano sempre nel siero bollente, vengono rapidamente, compattati, sigillati e formati fino a raggiungere l'aspetto piriforme con testina
	Salatura	Le forme vengono salate per immersione in "salamoia" per il tempo necessario
	Affumicatura	Tolte dalla salamoia, ad ogni forma viene legato attorno alla "testina" un filo di rafia con cui la si appende, per qualche ora, nel locale di affumicatura dove, bruciando paglia o trucioli di legno, si produce il fumo Terminato tutto il processo le forme vengono avviate alla stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo-°C-UR%	3÷20 giorni In locali freschi e asciutti, o in celle frigorifere con ambiente controllato