

Generalità		Raviggiolo	
Presentazione	<p><b>Raviggiolo</b> Formaggio PAT freschissimo, molle, tipico delle valli dell'Appennino Tosco-Romagnolo, ottenuto da latte di provenienza locale, intero, vaccino (un tempo anche ovi-caprino), crudo o pastorizzato; viene commercializzato entro max 10 gg dalla produzione. Viene chiamato anche <i>raviggiolo</i>, <i>raveggiolo</i> e <i>ravaggiolo</i>. Ha forma tronco-conica a facce abbastanza piane, con diametri di ~12 e 20 cm, scalzo di 2+4 cm e peso di 0,800±1,4 kg (a volte dopo essere stato tolto dai cestini in cui è commercializzato la forma collassa su sé stessa). Il formaggio non ha crosta; la pasta è di colore bianco brillante, priva di occhiature, con consistenza molle e leggermente burrosa; il sapore è dolce, delicato, lievemente acido e l'aroma è molto leggero con sentori di latte fresco e un lieve odore di burro. Il Raviggiolo fonda tutta la sua qualità organolettica e la sua specificità sulla freschezza e sulle note latte e nocciolate che sprigiona in bocca. È talmente dolce, invitante, fresco che può essere consumato anche come fuori pasto, magari a colazione o come spuntino pomeridiano. Proprio per le sue caratteristiche delicate è ottimo se accompagnato a vini leggeri, leggermente frizzanti e vagamente profumati.</p> <p>Sempre nella zona della Romagna vengono prodotti altri formaggi con tipologia simile a quella del <i>Raviggiolo</i>, riconosciuti solo come "<i>Prodotto Tipico</i>" (quindi non PAT) che, oltre a condividere parte della regione, raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si può citare:</p> <p><b>Casatella Romagnola</b>: formaggio tenero, fresco, a pasta molle – anche cremoso –, di colore bianco avorio, prodotto con latte vaccino pastorizzato; la crosta può essere del tutto assente o appena accennata, secondo il tempo di stagionatura che può essere di 7+30 giorni; il sapore è di intensità media, con toni dolci e leggermente aciduli; a tavola si può gustare accompagnato con verdura fresca, rucola, oppure con la piadina; la zona di origine di questo cacio potrebbe, secondo alcuni, essere il Veneto (cfr. <i>Casatella trevigiana DOP</i>), da cui, con le migrazioni dei secoli scorsi, si sarebbe diffuso anche in Romagna; per altri, invece, le origini della Casatella sarebbero simili a quelle dello Squacquerone e, alcuni studiosi, ipotizzano che entrambi derivino dal più storico Raviggiolo, da cui si distingue per la preparazione, ma soprattutto per la stagionatura che può essere protratta fino a 30 gg.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b> PAT Regione Emilia Romagna</p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Emilia Romagna	
	<b>Province-Zona</b>	<p>Province di <b>Forlì-Cesena</b> e <b>Rimini</b>: la zona di provenienza del latte utilizzato per la produzione del formaggio Raviggiolo è quella Malatestiana (estesa anche alle Marche).</p> <p>L'area di produzione del Raviggiolo è caratterizzata da un clima continentale temperato, moderatamente mitigato dalla relativa vicinanza al mare che permette di rendere i mesi autunnali e invernali più miti rispetto ad altre città della pianura.</p>	
	<b>Tipologie</b>	Viene chiamato anche: <b>Raviggiolo</b> , <b>Raveggiolo</b> e <b>Ravaggiolo</b> .	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla.	
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi, integrata da miscele di cereali e leguminose	
Storia	<p>L'etimologia della parola "<i>Raviggiolo</i>" o "<i>Raveggiolo</i>" sembra derivi dal paese di Raggiolo sul Pratomagno, nella montagna fiorentina, celebre per i suoi pascoli e di conseguenza per i suoi formaggi.</p> <p>Il formaggio Raviggiolo è molto legato alla tradizione contadina e veniva prodotto durante il periodo invernale nelle famiglie con quel poco di latte che si poteva mungere. Questo aspetto, comune a tutto il territorio nazionale, è una tradizione che recuperava gli alimenti, in maniera semplice.</p> <p>La prima testimonianza storica di questo formaggio, frutto della caseificazione con caglio senza rottura, risale al 1500 quando il Magistrato Comunitativo della Terra di Bibbiena portò in dono a Papa Leone X alcuni raviggioli presentati in un canestro ricoperto di felci.</p> <p>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 "<i>Chi non è Marzolino sarà Raviggiolo</i>" per indicare la fatalità del destino.</p> <p>Successivamente ne "<i>La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene</i>", Pellegrino Artusi inserisce il "cacio raviggiolo" come ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna, indiscutibile testimonianza della valenza culinaria di un prodotto fresco, ottenuto dalla caseificazione di latte, oggi in prevalenza vaccino.</p> <p>Il Raviggiolo è 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.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pellegrino Artusi; "<i>La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene</i>"; 1981</li> <li>– AA.VV.; "<i>L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi</i>"; Franco Angeli; Milano, 1990;</li> <li>– AA.VV.; "<i>L'Italia dei formaggi DOC</i>"; Franco Angeli; Milano, 1992;</li> <li>– Vizzardi M., Maffei P., "<i>Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione</i>"; Edagricole Bologna, 1990.</li> </ul>		

Descrizione		Raviggiolo
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale (facoltativo)
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle, Cremoso
	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Dipende dalla forma del contenitore, generalmente cilindrica o tronco conica, talvolta collassata.
	Facce Dimensioni (cm)	Approssimativamente piane ø 12÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Talvolta deformato 2÷4
Peso	Kg	0,800÷1,400.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Riporta i segni dei cestini plastici in cui viene commercializzato
	Colore	Bianco latte. Esposto alla luce assume una lieve tonalità crema
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco brillante
	Struttura	Molle, Cremosa. Ponendo il pollice sul prodotto, non si evince un significativo "tasso di rientro" (si comporta come il burro a temperatura ambiente).
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Molto basse. Essendo un formaggio freschissimo, l'Intensità dell'Aroma è inferiore all'intensità dell'Odore.
	Riconoscimenti	Lattico fresco, leggermente burroso.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, lievemente acido. Il sapore Dolce è il più elevato. L' Acido non deve essere evidente perché, se lo fosse, significherebbe che il Raviggiolo non è più fresco. Il Salato è assente o molto lieve e l'Amaro è assente.
Sensazioni Trigeminale		Assenti.
Struttura (in bocca)		Abbastanza solubile (contiene più del 60% di acqua e di conseguenza è molto umido).

	Durezza, Friabilità e Adesività sono assenti.
<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio grasso.

<b>Utilizzo</b>		<b>Ravignolo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È talmente dolce, invitante e fresco che può essere consumato anche fuori pasto, magari a colazione, o come spuntino pomeridiano. È un formaggio "da compagnia" da gustare con olio e pepe, pane montanaro e un sorso di vino Trebbiano.
	<b>In cucina</b>	In cucina viene ancora usato per fare i ravioli di magro ad uso di Romagna, secondo l'antica ricetta di Pellegrino Artusi. Ingrediente base nella farcitura della Piadina Romagnola
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vino bianco non frizzante dalla giusta acidità, come uno Chardonnay o un Trebbiano, ma per rendere l'abbinamento ancora più memorabile consigliamo un Albana di Romagna tipico delle zone di Forlì e Cesena.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Per tradizione si accompagna alle pere fresche di produzione romagnola.
	<b>Verdure</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Ravignolo</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Da ottobre a marzo.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato.			
	<b>Aggiunte</b>	Addizionato con innesto naturale, costituito in prevalenza da batteri lattici termofili, con possibilità di aggiunta di piccole dosi di ceppi mesofili.			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	34÷38 °C.			
	<b>Tempo</b>	Dopo circa 20÷25 minuti dal momento in cui è stato aggiunto il caglio, la massa caseosa raggiunge la consistenza desiderata.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Normalmente non viene effettuata o al massimo è ridotta fino al raggiungimento della dimensione di una "noce" (per poter trattenere una giusta quantità di siero).			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	La massa è posta in contenitori forati e lasciata maturare per alcune ore alla temperatura di ~ 20°C. Il Ravignolo può non essere salato, oppure viene salato a secco dopo la prima sgocciolatura.				
<b>Maturazione</b>	<b>Tempo minimo</b>	Viene posto in celle frigorifere dove rimane il tempo necessario, fino al confezionamento in vaschette termosigillate per il successivo consumo.			
	<b>°C - UR%</b>	Essendo un formaggio fresco va conservato sempre in frigorifero a una temperatura di 0÷4 °C. per un massimo di 5÷10 giorni.			
	In alcuni comuni è tradizione avvolgere il formaggio in foglie di felce, di fico o di cavolo, utili a far meglio scolare il siero e a conferire un sapore particolare.				