

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Toscana

(D.Lgs. n° 173/98, Art. 8 -Decreto Mi.P.A.F. n° 350/99)

- Scheda identificativa del prodotto -

## Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello

### Categoria:

Formaggi;

### 1. Denominazione del Prodotto:

Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello

### 2. Sinonimi:

Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo



Foto di proprietà ARSIA - autore: Bianca Carini e Andrea Casini

[◆ Altre informazioni](#)

### 3. Descrizione sintetica del prodotto:

È un formaggio fresco di latte vaccino a pasta molle, privo di crosta; ha forma cilindrica ed una pezzatura di circa 1 kg. È bianco, sapore lievemente acidulo, tendente al dolce e il caratteristico odore del latte. Il prodotto viene confezionato con carta pergamena e/o vaschette termosaldate. Si produce tutto l'anno.

### 4. Territorio interessato alla produzione:

Si produce nel comune di Palazzuolo sul Senio, in provincia di Firenze.

### 5. Produzione in atto:

scomparso  a rischio  attivo

### 6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Al latte pastorizzato vengono inoculati i fermenti lattici termofili ed aggiunti il sale e il caglio naturale liquido (lattice di fico o stomaco di agnello essiccato). Una volta avvenuta la coagulazione, la cagliata viene rotta manualmente, trasferita direttamente negli stampi e posta in cella frigorifera a 4°C. Il formaggio viene consegnato il giorno stesso o comunque entro la mattina successiva.

### 7. Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- Impianto di pastorizzazione
- Mastelli
- Spino
- Stampi
- Cella frigorifera.

### 8. Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive:

La tradizionalità del prodotto è legata alla qualità del latte di vacca proveniente da allevamenti situati sull'Appennino Tosco-romagnolo, nonché al particolare metodo di lavorazione che si è preservato nel tempo. È un formaggio molto apprezzato sul mercato locale per la particolarità del gusto, che ne ha consentito la diffusione anche a livello interregionale. Il raveggiolo si consuma fresco, talvolta condito con olio extravergine di oliva e pepe. È molto utilizzato localmente per la preparazione di ravioli e dolci.

### 9. Produzione:

Dal 1961 a Palazzuolo sul Senio è presente la Cooperativa Agricola Agricoop con compiti di ritiro, trasformazione e vendita del latte e dei formaggi prodotti nel comprensorio mugellano. I produttori del raveggiolo sono circa 60, tutti soci della cooperativa. La quantità annua prodotta è di circa 350 quintali, anche se la potenzialità produttiva delle aziende potrebbe raggiungere i 1.200 quintali. La vendita avviene sia direttamente in azienda o nei negozi ed agriturismi della zona, sia nel resto d'Italia tramite grossisti e distributori. Sono molte le iniziative alle quali il raveggiolo partecipa: Mostra dell'Artigianato in aprile-maggio a Firenze; "Enologica" (dicembre) a Faenza (Ravenna); Fiera agricola mugellana (giugno) a Borgo San Lorenzo (FI); Sagra dei formaggi (luglio) a Palazzuolo sul Senio (FI); Mercatino delle erbe officinali in luglio-

*agosto a Casola Valsenio (RA); Festa della cooperazione (maggio) a Faenza (RA); Sagra dei prodotti tipici (ottobre) a Palazzuolo sul Senio (FI).*