

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 pecora pistoiese

Categoria:

Formaggi;

1. Denominazione del Prodotto:

Ravaggiolo di pecora pistoiese

2. Sinonimi:

Ravaggiolo, Raveggiolo

3. Descrizione sintetica del prodotto:

Il ravaggiolo ha forma a tronco di cono e pezzatura di circa mezzo chilo. Di colore bianco, ha sapore acidulo, consistenza molle e profuma di latte.

4. Territorio interessato alla produzione:

Provincia di Pistoia.

5. Produzione in atto:

 scomparso a rischio **attivo**

6. Descrizione dei processi di lavorazione:

Il latte, viene versato nelle caldaie portato ad una temperatura di 38°C; si aggiunge quindi il caglio naturale (lattice di fico o stomaco di agnello essiccato) e, dopo circa 40 minuti, la cagliata viene raccolta e messa nelle fuscelle. Trascorse 6-7 ore, il formaggio viene salato. Si produce da ottobre a marzo e si consuma fresco.

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

- Caldaia per il riscaldamento del latte
- Fuscelle
- Schiumarola
- Locale di lavorazione

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

Il prodotto deve la sua tipicità alla tradizionale tecnica di trasformazione e all'impiego di materie prime di origine locale.

9. Produzione:

Sono circa 20 i produttori di ravaggiolo della Montagna Pistoiese, riuniti in un'associazione di allevatori. In tutta la provincia di Pistoia i produttori sono comunque 40 con una produzione media che si aggira intorno a 1-1,5 quintali all'anno. La vendita avviene totalmente in zona, per lo più direttamente a privati in azienda. Per il ravaggiolo esiste il Presidio dell'Arcigola Slow Food, che raggruppa i 20 produttori della Montagna Pistoiese. Per quanto riguarda le attività promozionali si ricorda la 2ª Rassegna dei prodotti della pastorizia pistoiese che si è svolta a Cutigliano alla fine di aprile; altre iniziative, quali convegni, incontri e manifestazioni gastronomiche, vengono organizzate dalla rappresentanza locale di Arcigola Slow Food.



Foto di proprietà ARSIA - autore: Carla Lazzarotto

[◆ Altre informazioni](#)