



Prodotti tradizionali

Riavulillo



Il "riavulillo" 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 raffia, 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. Il riavulillo può essere consumato fresco o, per esaltarne il sapore, cotto sulla brace.

"Riavulillo" in Campania dialect, is a small devil and also the name that was given to an ancient cheese, a traditional specialty from Vico Equense and Arola, in the province of Naples, for its main characteristics: the small dimension and chili hot heart. It's a cheese that is produced the same way as caciocavallo and with the same shape, with a small head closed with raffia, but a lot smaller. The substantial difference, other than the dimension, is in the production, before giving it the typical shape, black olives and chili pepper are inserted in the middle, giving it the typical chili taste. Riavulillo can be eaten fresh or to enhance the flavour, cooked on the grill.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015