

There are no translations available.



Con il raviggiolo ci troviamo di fronte a un formaggio di chiara derivazione contadina, prodotto in più regioni italiane: oltre all'Umbria è diffuso in Emilia Romagna, in Toscana, nelle Marche ed anche in altri territori della penisola. E' un formaggio storico: se ne hanno le prime notizie dal 1515, quando alcune forme vennero regalate al pontefice Leone X.

Il formaggio nasce dalle ultime mungiture, quando la produzione di latte diminuiva. Per questo doveva essere consumato subito. Una volta veniva avvolto da foglie di felce o di castagno, che permettevano una ulteriore sgrondatura del siero quando la cagliata veniva estratta dalla caldaia e conferivano al prodotto anche un sapore caratteristico. Ma la pratica è stata abbandonata ormai da molti anni per motivi igienici.

Il raviggiolo si produce in tutta l'Umbria ed in alcune zone è noto anche come cacetto, tomino o giuncata. La materia prima è costituita da latte di pecora o di capra. Il bestiame deve appartenere alla zona di produzione ed essere alimentato principalmente a foraggi verdi. Talvolta, quando la scarsità di latte di pecora è veramente abbondante, si aggiunge una quota di latte vaccino, in quantità variabili. La lavorazione avviene a partire da latte pastorizzato a 72°C e addizionato di fermenti lattici, poi riscaldato a una temperatura di 36°C circa e fatto cagliare con caglio di vitello. Viene aggiunto in modo lieve anche il sale. La coagulazione dura almeno un'ora. Poi si rompe la cagliata e la si trasferisce nelle apposite forme. Inizia allora la stufatura, in camere calde, per circa un'ora.

La maturazione prende due giorni di tempo. Ma l'ambiente deve essere molto umido e la temperatura bassa.

Il prodotto finale si presenta con una forma cilindrica con un diametro di 12-20 centimetri. In questo formaggio la crosta è assente mentre la pasta bianca, dai riflessi paglierini, ha un sapore

dolce. Viene raccolto spesso in formine da 250 grammi circa, che gli conferiscono una caratteristica forma a canestrello.

Il formaggio viene subito messo in vendita ma deve essere mantenuto alla temperatura di 4°C. La freschezza del prodotto limita la conservabilità a 7-10 giorni.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei Formaggi" consultabile [qui](#).