

12 Maggio 2020

Raviggiolo, il formaggio messaggero di dolcezza e buone cose

Questo prodotto agroalimentare tipico e tutelato da un presidio Slow Food nasce nella provincia di Forlì-Cesena ed è tra gli ingredienti tradizionali dei cappelletti romagnoli



Emilia-Romagna

Il **Raviggiolo**, con il suo **sapore dolce di latte fresco**, è un formaggio che non stanca mai; per questo è apprezzato anche fuori pasto, magari gustato a colazione o come spuntino durante la giornata. Questo **formaggio grasso a pasta molle** è un Prodotto agroalimentare tipico (Pat) tutelato da un presidio Slow Food e prodotto nella provincia di Forlì-Cesena, oltre che in alcune zone della Toscana. Nasce tra i dolci profili dell'Appennino, cullato da un territorio dalla natura lussureggiante.

Il Raviggiolo è talmente amato e radicato nella storia culinaria del territorio che, nel 1891, anche il famoso scrittore e gastronomo **Pellegrino Artusi** nel suo libro **La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene?** lo raccomandava come ingrediente per la preparazione dei "cappelletti all'uso di Romagna": "[?] Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio Raviggiolo, gr. 180. Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta. Parmigiano grattato, grammi 30. Uova, uno intero e un rosso. Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace. Un pizzico di sale?.

Anche oggi questa delizia casearia romagnola viene utilizzata per la preparazione dei **cappelletti di magro?** come sono spesso definiti, perché il ripieno non prevede l'uso della carne. La sua storia è però ben più antica. Il Raviggiolo nasce infatti con la tradizione contadina di Romagna. Nel periodo invernale le famiglie che possedevano anche solo una vacca potevano produrre il Raviggiolo, la cui lavorazione permetteva di non sprecare latte.

Il primo documento storico che cita questo formaggio risale al 1515 e riporta la donazione del Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena a Papa Leone X, cui furono presentate alcune forme del **formaggio in un canestro ricoperto di felci**. Un dettaglio, quest'ultimo, che ricorda le antiche tecniche di lavorazione. Il Raviggiolo, ottenuto dalla coagulazione del **latte di vacca con caglio** ma senza la rottura della cagliata,

veniva fatto poi scolare su stuoie, canestri o anche tra foglie di felce. Non è un caso che molti produttori accostino ancora oggi queste foglie al prodotto.

Ampiamente disponibile nel territorio appenninico, proprio la felce assume un significato simbolico. Secondo le tradizioni popolari questa pianta è **simbolo di fertilità** e buona sorte. Il Ravaggiolo porta dunque con sé un **messaggio dolce e prezioso**.

Adagiato sulle felci si apprezza il risultato della caseificazione: una perla di latte bianca. Il formaggio, dalla forma circolare poco compatta e sierosa, è **privo di crosta** e di colore bianco brillante. Lasciato alla luce il suo colore cambia rapidamente e tende a diventare color crema. La pasta è **priva di occhiature** e il profumo è quello di **latte fresco e burro**.

Con solo 244 kcal ogni 100 grammi, il Ravaggiolo regala al palato **note latte e nocciolate** con un sapore dolce e gustoso.

Per apprezzare appieno la consistenza morbida e burrosa del Ravaggiolo è consigliabile consumarlo **entro un massimo di 3-4 giorni** dalla data di lavorazione. È talmente delicato che si presta a molte preparazioni come ad esempio **torte salate, piadina, ripieno dei tortelli** e **anche dolci**. Può essere un ottimo spuntino, magari da accompagnare con un filo d'olio extravergine d'oliva, con miele di acacia o marmellate. È perfetto anche per una ricca colazione accompagnato da frutti di bosco o come ingrediente di una macedonia con mirtillo e miele. Si abbina bene con i vini bianchi fermi come l'**Albana di Romagna**, il **Trebbiano** o uno **Chardonnay**.
