

## La storia

È del 1515 la prima testimonianza sul Raviggiole. Il Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena lo portò in dono, a Papa Leone X, presentandoli in un canestro ricoperto di felci. L'Artusi, nel suo "Manuale pratico per le famiglie .....", inserisce il "cacio raviggiole" come ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna indiscutibile testimonianza della valenza culinaria di un prodotto fresco ottenuto dalla caseificazione di latte, oggi esclusivamente vaccino.

## Descrizione

Questo formaggio è ottenuto dalla caseificazione di latte crudo senza rottura della cagliata. La scolatura della cagliata avviene su foglie di felci le quali rilasciano anche un delicato sapore di sottobosco. Il Raviggiole dell'Appennino Tosco Romagnolo, presidio «Slow Food», è un formaggio fresco a pasta bianca, tenera, dal sapore molto delicato, quasi dolce, leggermente burroso. Ha normalmente forma circolare e altezza variabile fra i 2 e i 5 centimetri. Viene usualmente presentato su rametti di felci.

## Area di attuale produzione

Comuni dell'Appennino tosco-romagnolo.

Il Raviggiole dell'Appennino tosco-romagnolo è un Presidio Slow Food  
Responsabile del Presidio  
Lamberto Albonetti tel. +39 347 3497668  
slowfoodforli@alice.it

## Numeri utili

Provincia di Forlì - Cesena  
0543 714111 - [www.turismo.fc.it](http://www.turismo.fc.it)  
Comunità Montana Acquacheta - 0543 955021  
[www.comunita-montana-acquacheta.fc.it](http://www.comunita-montana-acquacheta.fc.it)  
Comunità Montana Appennino Cesenate  
0543 900711  
[www.comunitamontanaappenninocesenate.it](http://www.comunitamontanaappenninocesenate.it)  
Comunità Montana Appennino Forlivese  
0543 926011  
[www.comunita-montana-forlivese.fc.it](http://www.comunita-montana-forlivese.fc.it)  
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi,  
Monte Falterona e Campigna - 0543 971375  
[www.parks.it/parco.nazionale.for.casentinesi](http://www.parks.it/parco.nazionale.for.casentinesi)

Questo pieghevole è stato realizzato grazie al contributo di:



Testi  
Comunità Montana Acquacheta Locatelli Gabriele  
Foto  
Faliero Michelacci  
Logo disciplinare Raviggiole  
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna  
Schema descrittiva Raviggiole  
Slow Food Italia - 2005  
Progetto grafico  
Casa Walden Comunicazione, Forlì  
Stampa  
Tipo-litografia Fabbri, Modigliana (FC)



## IL RAVIGGIOLE dell'Appennino Tosco-Romagnolo



## Informazioni utili

Presidio Slow Food dal 2002, la sua produzione è stata recentemente regolata da un disciplinare di produzione che vuole che sia prodotto solo nei mesi compresi fra ottobre e aprile. Il disciplinare è stato approvato dalla Regione Emilia Romagna con comunicazione prot. n° APA/05/27258 del 1 agosto 2005 (D. Lgs. 173/98 art 8), ed è disponibile nel sito della Provincia di Forlì - Cesena all'indirizzo <http://www.provincia.forli-cesena.it/agricoltura>

Logo e marchio per le aziende presenti all'interno del territorio indicato dal disciplinare di Produzione ad esclusione dei Comuni interessati dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna



Logo e marchio per le aziende presenti all'interno dei Comuni interessati dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.



## Scheda descrittiva del Formaggio

### Tipologia del formaggio Raviggiole dell'Appennino Tosco - Romagnolo

Località Regione Emilia-Romagna  
Appennino Forlì-Cesena

#### Esame Visivo

Esterno  
Forma: circolare  
Taglia: media dagli 800 ai 1500 grammi  
Scolzo (diritto, concavo o convesso):  
convesso irregolare dai 2 ai 5 centimetri  
Facce: piane di diametro tra i 15 e i 25 centimetri  
Superficie esterna: pelle sottile  
Aspetto: superficie liscia ma con segni relativi alla superficie di appoggio (rametti di felce)  
Colore: bianco panna

#### Interno tattile

Unghia: assente  
Colore pasta: bianco latte  
Occhiatura/erborinatura: assente  
Consistenza al tatto: molle

#### Esame olfattivo

Intensità: poco intenso  
Descrizione delle sensazioni: odore di latte, panna, latte cagliato, yogurt



#### Esame gusto/olfattivo

Intensità: mediamente intenso  
Sapore: dolce e debolmente acido  
Aroma: latte, panna, nocciola  
Altre sensazioni di bocca: nessuna  
Struttura: umida, morbida, tenera, quasi hurrusa  
Persistenza: debole

#### Considerazioni finali

formaggio fresco, a pasta molle, con aromi lattici

Il Raviggiole che mangi è di:

