



Il Raviggiolo: formaggio del Montefeltro

Il raviggiolo, attualmente di sola produzione familiare, è un formaggio a pasta morbida color bianco latte, a base di latte intero vaccino e ovi-caprino che non viene stagionato, prevedendosi il consumo fresco.

La sua forma è rotondeggiante; è privo di crosta ma tenerissima, con un sapore dolce e delicato.

Viene prodotto in tutto il Montefeltro, da ottobre ad aprile e popola la tavola e i banchetti da secoli, considerato una vera leccornia.

La sua notorietà viene avallata dal famoso proverbio

Chi non è marzolino sarà raviggiolo

per indicare la fatalità del destino.

La preparazione

La sua preparazione prevede che si lasci raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi caglio. Trascorsi trenta minuti, si forma la cagliata: l'accortezza è quella di non romperla, ma di prelevarla in piccole quantità, aiutandosi con un mestolo.

Una volta raccolta, si pone a scolare su delle stuoie oppure su delle foglie (di fico, di cavolo o di felce, da cui il termine "felciata", sinonimo di ravaggiolo).

Il formaggio è "dolce", infatti non sempre avviene la salatura oppure, viceversa, si usa davvero pochissimo sale.

[Read More](#)
