

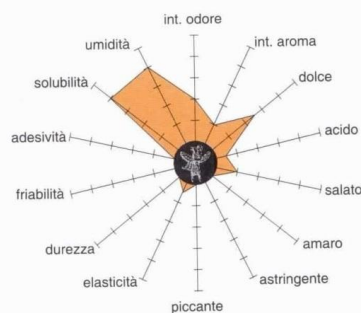
L'assaggio

■ Bruno Morara

Il formaggio Raviggiolo è molto legato alla tradizione contadina e veniva prodotto durante il periodo invernale nelle famiglie con quel poco di latte che si poteva mungere. Questo aspetto, comune a tutto il territorio nazionale, è una tradizione che recuperava gli alimenti, in maniera semplice. Il formaggio Raviggiolo assaggiato mostra una forma circolare poco compatta e molto sierosa, non presenta né crosta né buccia: è il primo coagulo di latte e mostra un colore bianco brillante. Lasciato alla luce in poco tempo tende a diventare color crema. La pasta è molto bianca e non mostra occhiature. L'Intensità dell'Odore (2,0) è molto leggera con sentori di latte fresco e un lieve odore di burro. Essendo un formaggio fresco, l'Intensità dell'Aroma (1,0) è inferiore all'intensità dell'Odore con un leggero sentore di latte fresco. Il Sapore Dolce (2,5) è il più elevato, il Sapore Acido (0,5) non dovrebbe essere maggiore perché

se lo fosse significherebbe che il Raviggiolo non è più fresco! Per quanto riguarda il Sapore Salato (1,0), il Raviggiolo è salato dopo la prima sgocciolatura e poi messo in forma o in vaschetta per la vendita. Non si sente né l'Amaro (0,0), né l'asstringente (0,0), né il Piccante (0,0). La struttura, tenera e morbida, del Raviggiolo non è molto Elastica (0,5) perché né la crosta né la buccia non è formata e ponendo il pollice sul prodotto non si evince un grande tasso di rientro. Si comporta come il burro: a temperatura ambiente l'impronta del pollice rimane ben visibile, ma non c'è un tasso di rientro. La Durezza (0,0) non esiste e non è nemmeno Friabile (0,0) e adesivo (0,0). È molto Solubile (4,0) perché contiene più del 60% di acqua e di conseguenza piuttosto Umido (4,0). In cucina viene ancora usato per fare i ravioli di magro ad uso di Romagna, secondo l'antica ricetta di Pellegrino Artusi. È inoltre un formaggio

RAVIGGILO
(Modello ETANA di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni)



da compagnia da gustare con olio e pepe, pane montanaro e un sorso di vino Trebbiano.

Il Raviggiolo assaggiato nasce nelle terre malatestiane ed è prodotto dal Caseificio Pascoli a San Mauro Pascoli (FC).

Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena portò in dono a Papa Leone X alcuni raviggioli presentati in un canestro ricoperto di felci. Successivamente ne "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" Pellegrino Artusi inserisce il "cacio raviggiolo" come ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna, indiscutibile testimonianza della valenza culinaria di un prodotto fresco ottenuto dalla caseificazione di latte, oggi in prevalenza vaccino.

Orografia

La provincia di Forlì-Cesena confina a nord con la provincia di Ravenna, a est con il Mar Adriatico, a sud con la provincia di Rimini, a sud e a ovest con la Toscana (provincia di Arezzo e di Firenze). Il territorio è suddiviso in: pianura per il 32,8%; collina per il 44,5%; e per il 22,7% dall'Appennino tosco-romagnolo. Esso parte dal Passo della Futa a ovest (oltre il quale si estende l'Appennino tosco-emiliano), per concludersi a est in coincidenza del monte Maggiore, situato nell'Alpe della Luna, e la Bocca Serriola.

Suolo

L'unità geologica più rappresentata nella Provincia di Forlì-Cesena è senza dubbio la formazione mamoso-arenacea romagnola che da sola costituisce l'ossatura del medio e alto Appennino forlivese-cesenate e delle colline di Cesena. La formazione mamoso-arenacea è il risultato della lenta stratificazione, avvenuta per fasi successive, delle cosiddette correnti di torbida sottomarine.

I fiumi "primitivi" che solcavano quelle porzioni degli Appennini toscani già emersi trasportavano residui che sedimentavano nell'allora conca sottomarina romagnola-marchigiana. Movimenti franosi sottomarini dovuti all'instabilità di queste pile di sedimenti creavano delle "fangose correnti" che ridepositandosi e compattandosi diedero origine a questa formazione a "sandwich". Gli strati di arenaria, a granulometria più grossa (sabbiosa) e intimamente più cementati si alternano a quelli marnosi, composti da particelle più fini (argillose) e nel complesso meno tenaci tanto da risultare più deteriorabili rispetto ai primi all'azione degli agenti atmosferici

Idrografia

La provincia di Forlì-Cesena è bagnata dal fiume Savio che con i suoi 126 km è il fiume più lungo della Romagna. Immissario del Lago di Quarto, nasce dal Monte Coronaro (massiccio del Monte Fumaiolo) a 1.407 m s.l.m con il nome di Fosso Grosso; e attraversa subito il centro di Bagno di Romagna e di San Piero in Bagno formando poi qualche km più a valle il bacino artificiale di Quarto dove riceve da destra il torrente Para e termina la sua corsa nel Mare Adriatico, località Lido di Savio (RA), dopo avere percorso e bagnato numerose località. A carattere decisamente torrentizio il suo corso è alimentato da un altro affluente il torrente Borello che dal Passo del Carnaio corre verso la pianura incassata in una lunga valle confluenndo nel Savio nei pressi della frazione che porta il suo nome.



Clima

L'area di produzione del Raviggiolo è caratterizzata da un clima continentale temperato, moderatamente mitigato dalla relativa vicinanza al mare che permette di rendere i mesi autunnali e invernali più miti rispetto ad altre città della pianura.

L'estate può essere molto calda con temperature che arrivano a 45-46°C nei valori massimi, mentre gli inverni sono freddi e umidi, con nebbie diffuse e piuttosto frequenti che possono presentarsi anche in forme decisamente intense. La stagione nella quale si verificano maggiori precipitazioni è l'autunno, mentre in inverno le piogge diminuiscono in maniera anche considerevole. Nelle zone montuose del forlivese, a cavallo tra autunno e inverno, si possono evidenziare precipitazioni a carattere nevoso.