

Nella vallata del **BIDENTE** si tramanda l'**ARTE** del **RAVIGGIOLO**

È un formaggio molle di latte vaccino che va consumato freschissimo. Prima dell'invenzione del frigorifero, veniva prodotto solo nei mesi invernali.

Il Raviggiole nella tradizionale cestina in legno guarnita con rami di felce. (Foto Dell'Aquila)

GIUSEPPE DI PAOLO

In questa zona, l'esodo verso la pianura è cominciato nell'immediato dopoguerra ed è cresciuto in maniera esponenziale negli anni Sessanta. L'alta vallata del Bidente, fiume che solca la provincia di Forlì-Cesena, non è un'eccezione: anche qui, come nella maggior parte delle zone montane del nostro Paese, il tasso di invecchiamento è molto elevato a causa dell'emigrazione dei giovani verso zone meno difficili e con più opportunità di lavoro. È invece un'eccezione Roberto Boscherini, 40 anni, imprenditore agricolo, che sopra le balze di Santa Sofia gestisce un'azienda zootecnica. Ed eccezione prima di lui sono stati il padre Pierdomenico e la madre Pia Mattani, che non si sono lasciati sedurre dalle sirene del lavoro in fabbrica e dalla vita comoda della città. «Un tempo - racconta Pierdomenico - d'inverno qui cadeva anche un metro di neve e la vita era dura, an-

che solo per gli spostamenti. Oggi nevica molto meno ed è più agevole girare, grazie anche alle strade e alle automobili». Spostarsi è più facile, e per i figli di Roberto, Jenny (14 anni) e Sonny (8 anni) raggiungere la scuola nel capoluogo non è un problema.

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

“Fattoria Trapoggio”, come si chiama l'allevamento dei Boscherini, si trova sulla Collina di Pondo, frazione in comune di Santa Sofia, a 600 metri d'altitudine, ai margini del Parco delle Foreste Casentinesi. Qui per primo arrivò il bisnonno di Roberto, nel 1914. Da allora la fattoria alleva bovini e produce il Raviggiole, formaggio tipico dell'alto Bidente, di cui si sarebbero probabilmente perse le tracce se non fosse stato per aziende come quella di Boscherini. Il Raviggiole non è, infatti, un prodotto “facile”: va consumato freschissimo, perché non si può conservare a lungo; un tempo veniva prodotto solo nei mesi invernali, quando le basse temperature

ne favorivano la conservazione. «Oggi - afferma Roberto - è un prodotto che si produce tutto l'anno, grazie all'uso del frigorifero, ed è diventato un po' il simbolo del nostro territorio».

Roberto è un convinto assertore del legame tra prodotto e territorio: «Ogni comune, ogni frazione - sostiene - ha qualcosa che lo rende unico. Ed è questa unicità che bisogna valorizzare, mettendo insieme gli aspetti alimentari, quelli ambientali e quelli storici ed artistici». Roberto ha cercato di rafforzare ancor di più l'unicità del suo formaggio scegliendo di utilizzare soltanto il sale delle saline di Cervia, altro prodotto tipico della Romagna.

Il Raviggiole della “Fattoria Trapoggio” è anche un presidio Slow Food - cioè un alimento di eccellenza da tutelare perché non si estingua - e viene prodotto secondo le tecniche di un tempo, con il caglio naturale ricavato dal vitello e le felci come “letto” su cui adagiare il formaggio a scolare. «L'uso delle felci - ci spiega Roberto - è documentato fin dal

tempo dei romani. Da sicuramente un sapore particolare al formaggio fresco, ma c'è anche chi ne sta studiando la probabile funzione antibatterica».

UN CASEIFICIO MODELLO

All'interno del caseificio, tutto attrezzato in rigoroso acciaio inox come prevedono le norme sanitarie, regnano le due donne: la moglie di Roberto, Denise Drei, insieme, ovviamente, con la madre Pia. «Produciamo Raviggiolo in base alla richiesta di mercato - dice Roberto - e vendiamo direttamente in azienda, soprattutto in estate, quando c'è il maggior flusso turistico». Il latte che non diventa Raviggiolo viene utilizzato per produrre un formaggio misto di vaccino e pecorino, dal sapore che solo i pascoli di montagna possono dare.

Già da anni i Boscherini hanno scelto di diversificare la produzione e, accanto a 24 capi bovini, allevano anche 40 pecore e 23 capre. Queste ultime sarebbero più numerose se nel corso del 2004 i lupi non ne avessero uccise 32. «La nostra azienda, composta da 15 ettari in proprietà e 24 in affitto - spiega Roberto - è completamente circondata dai boschi e per i lu-



Roberto Boscherini insieme alla moglie, Denise Drei, e alla madre, Pia Mattani, all'interno del caseificio aziendale. (Foto Dell'Aquila)

pi è facile aggredire pecore e capre che pascolano all'aperto. Per fortuna le guardie del Corpo forestale hanno fatto un ottimo lavoro di rilevamento delle orme ed è stato chiaro che sono stati i lupi e non i cani randagi, perciò abbiamo fatto do-

manda di risarcimento».

Roberto non è preoccupato più di tanto per i lupi: «Fanno parte del territorio e possono diventare un richiamo turistico. Credo che possano essere una risorsa per la collettività e perciò è importante trovare una possibilità di convivenza che non penalizzi gli allevamenti. Io sono disposto a mettere 10 euro per ogni pecora divorata dai lupi: la collettività è disposta a fare altrettanto». ■

LA SCHEDA

Categoria

Formaggi

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Raviggiolo dell'Appennino Tosco Romagnolo

Territorio interessato alla produzione

Fascia collinare e montana della provincia di Forlì-Cesena.

Descrizione sintetica del prodotto

Prodotto ottenuto da latte vaccino portato alla trasformazione appena munto. E' un formaggio a pasta bianca, tenera, dal sapore delicato, leggermente burroso.

Ha normalmente forma circolare e altezza variabile fra i 2 e 4 centimetri. Viene usualmente presentato su rametti di felce.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Formaggio fresco ottenuto dalla semplice cagliatura del latte crudo. Il latte deve essere coagulato alla temperatura di mungitura previa aggiunta di caglio liquido di vitello. La cagliata avviene in contenitori igienicamente idonei. Dopo circa 60 minuti, quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, si procede alla raccolta della stessa, avendo cura di non romperla. Poi si sistema all'interno di una forma detta "cascina/canestro/casajola" che si è provveduto in precedenza a rivestire di foglie di felce *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn, raccolte in luoghi idonei, passate in acqua bollente e successivamente essiccate.

Terminato il riempimento della forma e provveduto ad una salatura superficiale (oggi con il sale proveniente dalle saline di Cervia) la cagliata viene lasciata per circa 12 ore e in ambiente condizionato (+ 4 - 6 gradi) inclinata per il naturale drenaggio

dell'acqua in eccesso.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Contenitori in acciaio inossidabile, spannarole, recipienti idonei per la cagliata. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione, trasformazione e conservazione, normalmente collocati presso le medesime aziende agricole, sono autorizzati ai sensi della normativa igienico-sanitaria e non necessitano di deroga.

Cenni storici

Alcuni studiosi legano la zona di distribuzione del Raviggiolo alle aree di dominio umbre preromaniche.

Nel 1515 il Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena portò in dono, a Papa Leone X, del Raviggiolo in un canestro ricoperto di felci. L'Artusi, nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", inserisce il "cacio raviggiolo" quale ingrediente per i cappelletti all'uso di Romagna e per i tortelli.

Riferimenti bibliografici

Artusi, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" - Manuale pratico per le famiglie, Landi 1891 - oggi edito da Giunti.

Il Raviggiolo è segnalato in varie edizioni della guida all'Italia gastronomica del Touring Club Italiano dal 1969. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)