

08 Ottobre 2018

Caseificio Mambelli

## Quando l'arte casearia incontra i doni della salina nasce il Raviggiolo al sale Dolce di Cervia

Questo formaggio morbido della tradizione romagnola acquista ancora più gusto nella versione proposta dal caseificio Mambelli in collaborazione con il Parco della Salina di Cervia



Emilia-Romagna

Quando l'arte casearia della Romagna incontra i doni della Salina di Cervia nascono prodotti dal carattere unico. È il caso del **Raviggiolo al sale dolce di Cervia**, tradizionale formaggio a pasta molle esaltato così da un connubio che rende omaggio al territorio romagnolo. Qui, il Raviggiolo si produce da sempre nella [zona appenninica](#) [1], ma non solo. Si fa con latte di mucca crudo, lasciato lievemente raffreddare dopo la mungitura e subito cagliato. Una volta pronto, questo formaggio fresco si presenta in forme tondeggianti con altezza variabile dai tre ai quattro centimetri circa. La pasta tenera e il gusto dolce lo rendono inoltre adatto ad ogni palato.

La lavorazione artigianale è arricchita dal [Caseificio Mambelli](#) [2] che, da anni, collabora con il **Parco della Salina di Cervia** nella realizzazione di formaggi tipici con sale d'eccezione - tra cui anche lo [Squacquerane di Romagna Dop](#) [3]. Il [Sale dolce di Cervia](#) [4] è **integrale**, marino, raccolto con metodo tradizionale, essiccato in modo naturale e lavato con acqua madre ad alta concentrazione salina, senza additivi. È definito "**dolce**" perché l'accurato processo produttivo consente di mantenere il cloruro di sodio separato dai cosiddetti sali amari (come cloruro di magnesio e solfato di calcio). Da qui la sua capacità di esaltare le pietanze senza coprirne i sapori.

Ed è quello che accade anche al Raviggiolo: mantiene intatta la sua **delicatezza**, da gustare così com'è, oppure accompagnato da **miele d'acacia** e **vini bianchi** leggeri. Il Caseificio Mambelli lo propone con asparagi verdi e fave al cumino in [una ricetta](#) [5] davvero gustosa e originale. Le sue caratteristiche lo rendono adatto anche nel ripieno dei cappelletti e nella preparazione di dolci. Il Raviggiolo al Sale di Cervia nasce dunque dalla ricerca e dalla giusta combinazione fra **innovazione** e **tradizione**. Arte, quest'ultima, particolarmente cara al Caseificio Mambelli che - dal 1972 - si dedica all'arte casearia lavorando latte fresco per dare forma a tipicità dal gusto esclusivo.

Foto di: [Caseificio Mambelli](#) [5]

---

### Links

[1] <http://www.mitidiromagna.it/raviggiolo.asp>

[2] <https://www.salinadicervia.it/mostraprodotto.php?idprodotto=39>

[3]

<http://www.territori.coop.it/video/squacquerone-dop-di-romagna-il-pi%C3%B9-cremoso-di-casa-mambelli>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/sale-dolce-di-cervia-non-chiamatelo-solo-condimento>

[5] <http://www.mambelli.com/it/content/32-raviggiolo-bianco-con-asparagi-verdi-e-fave-al-cumino>