

Generalità		Robiola della Valsassina	
Presentazione	<p>Robiola della Valsassina È un formaggio grasso, a “crosta lavata”, fresco o semistagionato, a pasta cruda e molle, ottenuto da latte vaccino intero, crudo, appena munto. Viene prodotto nella zona nota per le grotte naturali dove viene stagionato, in cui umidità e temperatura sono ottimali per ottenere le proprietà organolettiche uniche del formaggio. Ha la forma di un parallelepipedo a base quadrata, con lato di 10 cm, scalzo di 4 cm, peso di 0,300÷0,400 Kg e una maturazione di almeno 30 giorni prima del consumo. La crosta è sottile, rugosa, con evidenti muffe grigie, di colore giallo o rossastro per le colonie di <i>oospora crustacea</i> (un fungo indotto dal lavaggio della crosta con acqua e sale). La pasta è morbida, cremosa e giallognola nel sotto-crosta (questo perché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno - <i>maturazione centripeta</i> – per cui quello che può sembrare uno strato di formaggio molto grasso sotto la crosta è in realtà formaggio più maturo), più chiara e tendente all'avorio verso l'interno, con possibile gessatura al cuore della forma. Al gusto il formaggio è saporito e leggermente acidulo; gli aromi sono decisi e ricordano quelli del Taleggio, pur essendo più delicati. È un formaggio “da tavola”, molto buono da assaporare con una fetta di pane morbido, magari spalmato di olio e pepe; è interessante anche abbinato a confetture di verdure (pomodori e melanzane), o a frutta fresca. Facilmente spalmabile, si presta anche ad essere usato per merende e pranzi al sacco. Si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di buon corpo, abbastanza caldi, morbidi, anche leggermente aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Lecco : intero territorio della Valsassina e, in particolare, di quello del comune di Introbio che rappresenta il centro della tipicità per la Robiola	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche o affienate del territorio	
Storia	<p>A un passo dai grandi centri urbani, la Valsassina è terra montuosa adagiata nel cuore delle Prealpi e, fin dall'antichità, è luogo di transito e di incontro degli abitanti delle valli prealpine e oggi anche meta del flusso turistico particolarmente interessato ai numerosi e tradizionali prodotti gastronomici locali.</p> <p>La denominazione di “<i>Robiola</i>” ha due origini: la prima è legata al verbo latino <i>rubere</i> (rosseggiare), proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature; la seconda, invece, nasce dal nome del comune di <i>Robbio Lomellina</i>, in provincia di Pavia, che ne rivendica la paternità.</p> <p>Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola della Valsassina è stata oggi notevolmente rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori.</p> <p>Viene frequentemente definita come una “variante del Taleggio”, dalle cui forme si differenzia principalmente per le dimensioni e il tempo di maturazione.</p>		

Descrizione		Robiola della Valsassina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Crosta lavata	
	Stagionatura	Fresco, o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata e a scalzo basso	

	Facce Lati (cm)	Piane 10
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 4
Peso	Kg	0,3÷0,4
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata, Leggermente muffettata
	Aspetto	Rugosa, con evidenti muffe grigie
	Colore	Giallo-rossastro per le colonie di <i>oospora crustacea</i> (un fungo che si sviluppa indotto dal lavaggio della crosta con acqua e sale)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza Morbida, Poco Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallognola nel sotto-crosta (questo perché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno - <i>maturazione centripeta</i> – per cui quello che può sembrare uno strato di formaggio molto grasso sotto la crosta è in realtà formaggio più maturo), Più chiara e tendente all'avorio verso l'interno
	Struttura	Morbida, Cremosa nel sotto-crosta, Possibile gessatura al cuore della forma
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medio-Basse, Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (siero acido), Lattico cotto, Ammoniacale (in caso di sovra-maturazione)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Saporito, Dolce, Acidulo (a breve stagionatura) Più intenso e più equilibrato con il progredire della stagionatura
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Grasso, Abbastanza solubile, Leggermente adesivo (nella eventuale "mandorla gessata)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Robiola della Valsassina			
Utilizzo	In tavola	É un formaggio "da tavola", molto buono da assaporare con una fetta di pane morbido, magari spalmato di olio e pepe; interessante abbinato a confetture di verdure (pomodori e melanzane), o a frutta fresca.			
	In cucina	Facilmente spalmabile, si presta anche ad essere usato per merende e pranzi al sacco.			
	Vino	Si abbina a vini rossi, abbastanza maturi, di buon corpo, abbastanza caldi, morbidi, anche leggermente aromatici.			

Produzione		Robiola della Valsassina			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			

	Provenienza	Stalla
	Munte	Una Tradizionalmente lavorata appena munta
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Trasferimento della massa del latte in caldaia, aggiunta del caglio e riscaldamento fino alla temperatura di coagulazione
	Temperatura	35 °C
	Tempo	15 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	<p>Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene rompendo la cagliata in due tempi:</p> <p>La prima rottura è grossolana, effettuata con un semplice rivoltamento della massa, seguita da una sosta di alcuni minuti in modo che, iniziando la fase di spurgo, il coagulo acquisti maggiore consistenza</p> <p>Con la seconda rottura, fatta con la <i>spannarola</i>, si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una <i>nocciola</i></p>
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura	<p>La cagliata così lavorata viene estratta e subito riposta nelle fascere "da Taleggio" (quadrate), rivestite con telo di lino o nylon</p> <p>La salatura viene effettuata "a secco", in ambiente a 5÷6 °C, in due tempi: la prima salatura avviene solo su un piatto mentre la seconda, dopo 24 ore, su tutti i lati</p> <p>Terminato lo spurgo del siero si procede alla "<i>salinatura</i>" delle forme (strofinamento con acqua e sale) per 15÷20 giorni, effettuando nel contempo anche diversi rivoltamenti.</p> <p>Il ripetuto strofinamento delle forme con acqua e sale induce lo sviluppo sulla superficie della crosta di particolari ceppi fungini (es. <i>oospora crustacea</i>), responsabili non solo della colorazione giallo-rossastra della crosta, ma soprattutto della produzione degli enzimi che provocano la maturazione "<i>centripeta</i>" (dall'esterno verso l'interno) dei formaggi così trattati.</p> <p>Al termine della salinatura le forme vengono divise in 4 parti per ottenere le forme delle dimensioni finali che vengono avviate alla stagionatura</p>
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni (può arrivare fino a 2 mesi)
	°C - UR%	I locali di maturazione sono quelli tradizionali utilizzati in Valsassina, costituiti da grotte naturali o cantine, con temperatura fredda e umidità abbastanza elevata per mantenere la corretta struttura delle forme.