

Generalità	Robiola di Roccaverano					
Presentazione	<p><b>Robiola di Roccaverano</b></p> <p>La Robiola di Roccaverano, è un formaggio fresco prodotto con latte crudo intero di capra, o di pecora e di vacca, proveniente esclusivamente dall'area di produzione. Le origini risalgono ai Celti che producevano un formaggio simile al prodotto attuale. Con l'avvento dei Romani il formaggio assunse il nome di "rubeola".</p> <p>L'alimentazione degli ovi-caprini e delle vacche è ottenuta anche dal pascolamento degli animali e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati che si ottengono dai prati e prati-pascoli ricchi di numerose piante aromatiche ed officinali. Sono proprio queste specie spontanee di erbe officinali, o comunque capaci di avere qualità particolari, che costituiscono un alimento di alta qualità per gli allevamenti ovini e caprini, nonché per il bestiame bovino e che, con i vari profumi ed aromi, fanno assumere alla "Robiola di Roccaverano" una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.</p> <p>Il formaggio viene prodotto tutto l'anno e il suo gusto deriva in particolare dai fermenti lattici vivi che sono presenti nella sua pasta fino al momento del consumo.</p> <p>Viene immesso al consumo, in base alla stagionatura, nelle tipologie <b>Fresca</b>, o <b>Affinata</b>.</p> <p>Il prodotto che si ottiene a livello artigianale può essere conservato anche per 6 mesi in barattoli di vetro, coperto di olio, o ponendo le forme nella paglia così da seccarle per essere utilizzate "da grattugia".</p>					
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DOC 03-1955</b></p> <p><b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>					
Produzione	Nazione	Italia				
	Regione	Piemonte				
	Province-Zona	<p>Provincia di <b>Asti</b>: comuni di Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime;</p> <p>Provincia di <b>Alessandria</b>: comuni di Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato ed il territorio del comune di Cartosio ubicato sulla sponda sinistra del torrente Erro.</p>				
	Tipologie	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>FRESCO</b></td> <td style="width: 50%;"><b>AFFINATO</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pura capra</b></li> <li>- <b>Latte misto</b></li> </ul> </td> </tr> </table>		<b>FRESCO</b>	<b>AFFINATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pura capra</b></li> <li>- <b>Latte misto</b></li> </ul>
<b>FRESCO</b>	<b>AFFINATO</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pura capra</b></li> <li>- <b>Latte misto</b></li> </ul>						
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Pascolo semibrado o brado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capre delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci,</li> <li>- Pecore di razza Pecora delle Langhe,</li> <li>- Vacche delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci.</li> </ul>				
	Alimentazione	<p>L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota superiore al 80 %.</p> <p>L'alimentazione degli ovi-caprini è ottenuta dal pascolamento degli animali dal 1 marzo al 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.</p> <p>L'alimentazione delle vacche è costituita dal pascolamento e da foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.</p>				
Organismi di tutela	<p><b>CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO ROBIOLA DI ROCCAVERANO D. O. P.</b></p> <p>c/o Comunità Montana LANGA ASTIGIANA VAL BORMIDA  Via Roma, 8 14050 Roccaverano (AT)  Tel. +39 0144 88465 Fax +39 0144 93350  info@robioladiroccaverano.com  www.robioladiroccaverano.com</p>					
Storia	<p>In un manoscritto a firma del Sacerdote Pistone, in data 1899, viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni.</p> <p>Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza della «Robiola» come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue. In tali occasioni si vendono per l'esportazione «eccellenti formaggi di Robiole»; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da ciò emerge che la «Robiola» già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perché presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi.</p> <p>La lavorazione è strettamente tradizionale, eseguita in piccoli caseifici a gestione familiare ( la media di capi per azienda è di circa 20, con punte di 70÷80)</p> <p>Deve la sua particolarità ai fermenti lattici vivi che rimangono presenti nella sua pasta fino al momento del consumo.</p>					

Descrizione		Robiola di Roccaverano	
		FRESCO	AFFINATO
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Intero, Capra, o Misto (capra-pecora e/o vacca)	
	Trattam. latte	Crudo	
	Temper.Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane leggermente orlate Ø 10 ÷ 14	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 2,5 ÷ 4	
Peso	Kg	0,250 ÷ 0,400	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente.	Fiorita.
	Aspetto	Liscia, con una possibile lieve fioritura naturale di muffe.	Liscia, o screpolata, con una fioritura naturale di muffe.
	Colore	Bianco latte, o Paglierino;	Bianco crema, paglierino, o leggermente rossiccia.
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Tenera o leggermente rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte o leggermente paglierino.	Bianco latte.
	Struttura	Umida, cremosa, morbida	Morbida, leggermente compatta; Con il protrarsi dell'affinatura, può diventare cremosa nel sottocrosta.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Qualche distacco Irregolare Irregolare Irregolare	
Odore/Aroma	Intensità	Media, delicato	Medio-alta
	Persistenza	Medio-bassa	Medio-alta, Alta
	Riconoscimenti	Lattico acido (Yogurt), Vegetale.	Lattico, vegetale, ircino (specie nella formulazione a solo latte caprino)
	Retrogusto		
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Saporito e/o leggermente acidulo	Saporito
Sensazioni Trigeminali			Può essere leggermente piccante.

<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, finemente granulosa.	Morbida, leggermente adesiva..
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 40	
	<b>Sostanze proteiche</b>	> 34	
	<b>Ceneri</b>	> 3	

<b>Utilizzo</b>		<b>Robiola di Roccaverano</b>	
		<b>FRESCO</b>	<b>AFFINATO</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Ideale da spalmare sul pane, per spuntini o aperitivi; gustato da solo, con miele, composte di frutta, mostarda, salsa di cipolle, oppure con le due tipiche salse piemontesi, il "bagnet vert" e il "bagnet russ".	
	<b>In cucina</b>	<p>Viene utilizzata anche come ingrediente in diverse ricette per la preparazione di dolci e primi piatti. Se si aggiungono erbe e spezie, si ottengono salse gustose, adatte per accompagnare principalmente i secondi di carne. Viene consumata anche dopo conservazione sott'olio in presenza di aromi.</p> <p>Con il suo gusto deciso e aromatico, è perfetta per dare carattere a piatti freddi e caldi. Indicata per farcire le verdure (peperoni, pomodori, zucchine grigliate), i rotolini di salmone affumicato o di salumi, le terrine di ortaggi, oppure nell'insalata, abbinata alle note dolci di un frutto.</p> <p>Ottima anche per pietanza calde come tartellette, fagottini di sfoglia e torte salate, per le lasagne vegetariane, per le omelette e il gratin di patate.</p> <p>Viene anche impiegata per la creazione di dolci: come ingrediente per una golosa cheese-cake, o come protagonista nella torta alla robiola.</p> <p>Se molto stagionata (4-6 mesi) viene utilizzata grattugiata per insaporire ricette del territorio.</p>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Tradizionalmente viene abbinata a vini rossi del territorio (es. Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Dolcetto di Ovada, Grignolino d'Asti, ...). Si può anche abbinare a vini bianchi fruttati, o a birre chiare.	
	<b>Miele/Confetture</b>	Miele, confettura di fragole, di lamponi, di susine, di zucca e zenzero; marmellata di mandarini, di arance, mostarda, salsa di cipolle	
	<b>Frutta</b>	Fresca, dolce e succosa	
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>	Pane alle noci o all'uva	

<b>Produzione</b>		<b>Robiola di Roccaverano</b>			
		<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
<b>Periodo di produzione</b>		Intero arco dell'anno.			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	≤ 50%	< 50%	100% o ≥ 50%	
	<b>Tipologia</b>	<b>FRESCO</b>		<b>AFFINATO</b>	
	<b>Provenienza</b>	Allevamento, Pascolo semibrado			
	<b>Munte</b>	Più mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Si prescrive di indicare in etichetta le percentuali dei tipi di latte utilizzati nella produzione del formaggio.			

Coagulazione	Temperatura	18÷24 °C. All'inizio dell' acidificazione naturale viene inserito il caglio.	
	Tipo di caglio	Bovino	
	Tempo	8÷36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione.	
Formatura		In fascere cilindriche di plastica. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.	
Trattamenti forma	Salatura	A secco, sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti, oppure al termine del processo di formatura.	
Stagionatura	Tempo	3÷10 gg. dal momento della messa negli stampi. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori.	> 10 gg dal momento della messa negli stampi.
	Temperatura	La maturazione naturale viene effettuata negli stessi locali di produzione (a 20÷24 °C)	La maturazione naturale (vedi a lato) viene prolungata conservando il prodotto, soprattutto nel caso della produzione caprina, negli stessi ambienti.
	Cura forma		La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia. Se lasciata seccare, può essere un buon formaggio da grattugia.
Marchiatura	Al momento della produzione non è possibile marchiare in modo indelebile il formaggio stesso in quanto privo di crosta.		
Commercializzazione	<p>Le operazioni di confezionamento devono avvenire in zona di produzione, poiché il formaggio è a pasta fresca e molle e la mancanza di crosta comporta per il formaggio rischi di disidratazione, ossidazione nonché alterazione a carico della componente lipidica.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato un sigillo adesivo che chiude la confezione, su cui viene riportato il logo della denominazione costituito da una corona di colore verde scuro in cui appare in carattere maiuscolo e in colore bianco il testo "ROBIOLA DI ROCCAVERANO", con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco e, al centro della corona, una "R" stilizzata.</p> <p>Alla base del logo della denominazione, in un cartiglio, viene riportato il testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "PURA CAPRA", su sfondo <b>ocra</b>, per il formaggio prodotto con solo latte di capra;</li> <li>- "LATTE MISTO", su sfondo <b>bianco</b> per quello ottenuto da latte misto.</li> </ul> <p>Sul sigillo vengono riportati anche il codice identificativo dell'azienda produttrice, il numero progressivo di etichetta e, obbligatoriamente, le varie percentuali di latte utilizzato.</p> <p>Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Robiola di Roccaverano".</p>		