

Generalità		Ribiola della Bettola	
Presentazione	<p>Ribiola della Bettola Formaggio vaccino, semigrasso, semiduro, piuttosto unico tra i prodotti appenninici. È prodotto in provincia di Piacenza (Val Trebbia, Val Nure), con latte parzialmente scremato dalla panna d'affioramento. Ha forma cilindrica, con dimensioni molto variabili; la crosta è fine, ruvida, di colore paglierino; la pasta è semidura, di colore bianco o paglierino chiaro e l'occhiatura è fine-media. Il latte viene lavorato in caseifici artigianali ed il prodotto ottenuto viene posto in stagionatura in apposite celle di stoccaggio. Anticamente questo formaggio veniva prodotto ad uso familiare e, solo in caso di sovrapproduzioni, veniva venduto nelle sagre, sui mercati o agli osti. Era prodotto da latte vaccino e pecorino miscelati, si consumava fresco oppure veniva bagnato nel vino bianco e poi conservato in vasi di vetro ricoperto d'olio finché non diventava piccante. È un prodotto straordinario, di grande bontà e dovrebbe stare sulle tavole di tutti i Piacentini.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Provincia di Piacenza : territori della Val Trebbia e Val Nure	
	Tipologie	Conosciuta anche come : Il ribiol	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo.	
	Alimentazione		
Storia	<p>Viene definito in dialetto "<i>ribiol</i>", Robiola, e veniva già menzionato dal Cardinale Alberoni (Piacenza, 30 maggio 1664 – Piacenza, 26 giugno 1752), ministro del re di Spagna Filippo V, che si serviva della buona tavola per scopi politici. Dai ducati di Parma e Piacenza venivano trasportati gli ingredienti più adatti per le colazioni di lavoro e, nelle sue lettere di richiesta di prodotti tipici piacentini e parmensi, Il Cardinale sottolineava: "... non mancate di inviare alcune Robiole chiamate da sua Maestà "<i>della Bettola</i>" " Anticamente questo formaggio veniva prodotto ad uso familiare e, solo in caso di sovrapproduzioni, veniva venduto nelle sagre, sui mercati o agli osti. Si utilizzava latte vaccino e pecorino miscelati, si consumava fresco, oppure veniva bagnato nel vino bianco e poi conservato in vasi di vetro ricoperto d'olio finché non diventava piccante. Bibliografia: – "<i>Bibliografia generale delle Antiche Provincie Parmensi</i>" Quarta serie, vol. XVII; 1965; la Nazionale Parma. – Felice da Mareto, "<i>La Val Nure della Giurisdizione di Bettola vista nel 1803</i>"; la Nazione. – Artocchini C., "<i>400 ricette della cucina piacentina</i>"; 1977; ed. Gino Molinari – Piacenza.</p>		

Descrizione		Ribiola della bettola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Parzialmente scremato (per affioramento)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Grasso %	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø variabile	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso Variabile
Peso	Kg	Variabile
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Regolare, Ruvida.
	Colore	Paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o paglierino chiaro
	Struttura	Abbastanza dura
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare Di media grandezza Uniformemente distribuita
Odore / Aroma	Intensità,	Media.
	Persistenza	Media.
	Riconoscimenti	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e gradevole.
Sensazioni Trigeminale		n.d.
Struttura (in bocca)		n.d.
Grasso (% s.s.)		Formaggio semigrasso

Utilizzo		Ribiola della bettola
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente si degusta a fine pasto
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vino rosso, tipo Gutturnio dei Colli Piacentini Doc.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

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

	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento.
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	
Coagulazione	Temperatura	35 °C
	Tempo	50 min
	Tipo di caglio	Animale
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso", effettuata a mano, o con attrezzi manuali. La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma	<p>La massa viene estratta e posta in teli di lino per lo spurgo e la compattazione della cagliata.</p> <p>La pasta passa poi negli stampi per la formatura e per la salatura a secco (con sale alimentare) che dura 2÷3 giorni per ogni lato.</p> <p>Infine, si estraggono le forme dalle fascere per farle asciugare.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	Può essere consumato dopo 2 ÷ 3 mesi di stagionatura
	°C - UR%	In ambiente con temperatura ed umidità adatte per la stagionatura.