

Generalità		Robiola di Cocconato	
Presentazione	Robiola di Cocconato La Robiola di Cocconato è un formaggio fresco a latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta molle, di rapido consumo e con forma piatta e tonda, con facce di diametro da 12,0 a 14,0 cm, scalzo da 1,0 a 1,5 cm e peso da 350 a 400 g. La crosta, assente, è la tipica caratteristica di questo formaggio che ne consente il consumo per intero; la pasta è di consistenza molle, cremosa e ha colore bianco latte. Ha sapore dolce di latte, con una leggera nota acida dovuta ai fermenti lattici, utili anche per il consumatore.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Asti: territorio del comune di Cocconato	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze varie	
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche o affienate, variabili nel periodo della produzione	
Storia	<p>La robiola di Cocconato prende il nome dal Comune omonimo, al centro dell'area di produzione. Molto apprezzata per la sua cremosità e delicatezza di sapore, persino il poeta Nino Costa dedicò ad essa alcuni versi in piemontese che qui vengono riportati tradotti: <i>"E' piacevole da merenda; è una risorsa per colazione, è ugualmente buona nei campi come al tavolo dei signori; piace ai milionari, la cantano i professori, la consigliano i farmacisti per guarire dai mali d'amore. Voi che vivete di porcherie, di acqua tiepida e di pane masticato lasciate perdere le medicine che vi spediscono all'altro mondo: per gli stomaci delicati, per le teste balzane, fate la cura della robiola, della robiola di Cocconato"</i>.</p> <p>Pare che questo formaggio si debba alle donne locali che riuscirono, in un passato piuttosto remoto, a dare vita a una vera e propria specialità.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, <i>"I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta"</i>, Edizioni EDA, 1981 - Vizzardi e Maffei, <i>"Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione"</i>, Edizioni Agricole - 1990 - Sandro Doglio, <i>"Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte"</i>, Daumerie Editrice, 1995 - Sandro Doglio, <i>"Le cose buone del Piemonte: I Formaggi"</i>, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 - Marco Parenti, <i>"Alla ricerca del formaggio perduto"</i>, Edizioni L'arciere, 1997 - AA.VV., <i>"Guida promozionale. Cocconato. Guida al paese ed alle sue manifestazioni"</i> - 2000, Pro Loco di Cocconato e Comune di Cocconato (viene citata una canzone a inno delle Robiola datata 1932) 		

Descrizione		Robiola di Cocconato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica (forma piatta e tonda)	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, irregolari ø 12 ÷ 14	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso, irregolare, collassato 1 ÷ 1,5
Peso	Kg	0,350 ÷ 0,400
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (il formaggio è tutto edibile)
	Aspetto	n.d.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Molle e cremosa
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico, con una leggera nota acida, dovuta ai fermenti lattici.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, Cremosa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Robiola di Cocconato
Utilizzo	In tavola	Con il suo sapore così delicato di latte si apprezza al meglio gustandola al naturale, con la classica "biovetta" di pane fresco. D'estate può costituire un fresco secondo piatto, abbinata a una bella insalata.
	In cucina	Nella stagione fredda si accompagna bene con lo spinacio riccio di Asti scottato al vapore e saltato al burro.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

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

	Provenienza	Stalla
	Munte	Due o più munte
	Trattamenti Fisici	Latte intero. Tutte le munte vengono conservate a 4 °C.
	Trattamenti Termici	Pastorizzato a inizio lavorazione
	Aggiunte	Sono impiegati fermenti lattici per la corretta acidificazione della produzione casearia.
Coagulazione	Temperatura	38 °C
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettua con un primo taglio a croce con la lira. Successivamente, dopo una sosta di 15 minuti, si procede con il secondo taglio a "noce".
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Si terminano le fasi in caldaia con l'estrazione della cagliata e la messa in stampi. Le forme vengono sottoposte a una "stufatura" per 2-3 ore. La salatura si pratica "a secco", aspergendo il sale una volta per faccia.
Stagionatura	Tempo minimo	~ 5 giorni. Questo tempo è necessario alla Robiola di Cocconato per raggiungere il giusto grado di maturazione e cremosità della pasta.
	°C - UR%	In cella frigorifera, a temperatura di 4 °C
Note		

μπ