

## Robiola



- Formaggio fresco di latte ovino, pezzatura 200 - 400 g, di forma rotonda o rettangolare. Consistenza pastosa.
- **Zona di produzione:** Valle Bormida (Osiglia)
- **Lavorazione:** Dopo aver rimescolato il latte e aggiunto il caglio liquido, si forma una massa solida che viene posta a sgrondare nei setacci per far fuoriuscire il siero. Raggiunta la giusta umidità viene messo nelle forme; la salatura è a secco e manuale.  
La conservazione è brevissima, da uno a 8 giorni, e avviene in piccoli vani ben aerati.  
Non esiste stagionatura, si può però parlare di maturazione (circa 4-6 giorni) se si intende il periodo che va dal momento in cui il prodotto è formato a quando viene commercializzato; le sue caratteristiche rimangono comunque inalterate per 10-14 giorni a seconda della stagione.  
Il mercato di sbocco attualmente è solo locale o comprensoriale e avviene attraverso il canale del piccolo dettaglio tradizionale.
- **Curiosità:** Oggigiorno gli ovini e i caprini nell'entroterra vengono allevati principalmente per la carne, a differenza dei tempi antichi in cui ben più importanti erano gli altri prodotti cioè latte e lana.  
In particolare il latte non aveva smercio come prodotto fresco, vista la sua rapida deperibilità. Ma, se opportunamente cagliato, con esso si potevano elaborare formaggi che costituivano, assieme alle granaglie, alla carne salata e alle castagne, la riserva alimentare da consumare durante la stagione invernale.  
Tra i formaggi prodotti il più tipico era, ed è tuttora, la robiola, prodotta interamente con latte ovino, anche se a volte viene aggiunta una piccola percentuale di latte caprino.  
Pantaleone da Confienza, medico di casa Savoia, descrive in un suo trattato - la *Summa lacticinorum* - i principali formaggi piemontesi e per la robiola afferma che le migliori, assieme a quelle di La Morra e del Monferrato, sono quelle prodotte *nei possedimenti montani dei Del Carretto*, cioè le robiole della val Bormida.  
Gli ovini dovevano essere diffusi in tutto il territorio valbormidese, con particolare densità a Bardinetto, Osiglia e Cairo.