

1. Categoria

Formaggi

2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Ribiola della Bettola, ill ribiol

3. Territorio interessato alla produzione

Prodotto della Val Trebbia e Val Nure –Piacenza

4. Descrizione sintetica del prodotto

Costituito da latte vaccino, caglio in pasta, sale alimentare.

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il formaggio è prodotto con latte parzialmente scremato dalla panna d'affioramento; si scalda a 35 ° affinché possa avvenire la coagulazione. Si aggiunge il caglio e dopo 50 minuti avviene la cagliata che viene rotta a mano sino ad avere le dimensioni di un chicco di riso. La cagliata ottenuta viene posta in teli di lino sia per lo spurgo del siero sia per il compattamento della pasta. Successivamente la pasta viene posta in stampi e salato a mano per 2 o 3 giorni per ogni lato. Il formaggio tolto poi dalla fasciera viene posto in ambiente asciutto e con temperatura ed umidità adatte per la stagionatura.

6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Caldaia per la cottura del latte, piatto per rottura cagliata, stampi per dare la forma definitiva al prodotto.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte viene lavorato in caseifici artigianali ed il prodotto ottenuto viene posto in stagionatura in apposite celle di stoccaggio.

8. Storia accertata

Il Cardinale Albertini divenuto Ministro del re di Spagna, si serviva della buona tavola per scopi politici. Partivano dai ducati di Parma e Piacenza gli ingredienti più adatti per queste colazioni di lavoro. Dalle lettere del Cardinale Alberoni: “- non mancate di inviare alcune Robiole chiamate da sua Maestà “della Bettola”.

9. Riferenze bibliografiche

-1965 Bibliografia generale delle Antiche Provincie Parmensi. Quarta serie, vol. XVII la Nazionale Parma. Felice da Mareto “La Val Nure della Giurisdizione di Bettola vista nel 1803”, la Nazione.

-Artocchini C. 1977 “400 ricette della cucina piacentina” ed. Gino Molinari – Piacenza.