

Generalità		Robiola della Val Bormida	
Presentazione	Robiola della Val Bormida Formaggio grasso, molle, freschissimo, a pasta cruda, prodotto con coagulazione presamica di latte ovino, intero e crudo. È fra i formaggi di latte di pecora più antichi prodotti in Liguria ed è una delle migliori robiole per il suo gusto particolarmente delicato. Piccolissimo formaggio a latte di pecora, che si inserisce nel mercato dei formaggi a pasta molle, freschi, della Liguria, ha forma cilindrica o parallelepipedica, di dimensioni variabili, il cui peso è di 0,2-0,4 Kg. La crosta è assente o definibile come una pelle sottile, rugosa, umida, di colore bianco o avorio tendente al paglierino. La pasta è morbida, anche cremosa, di colore bianco, priva di occhiatura. Fresco e dal gusto delicato, dall'avvolgente cremosità, si accompagna molto bene con salumi e verdure di stagione, in abbinamento a vini bianchi leggeri.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di Savona : territorio dell'Alta Val Bormida e, in particolare, nel comune di Osiglia	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semi-brado Pecore di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Erbe spontanee fresche o fieni aziendali	
Storia	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Pantaleone da Confienza, medico di casa Savoia, descrive in un suo trattato, la <i>Summa lactinorum</i>, i principali formaggi piemontesi. 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, prodotte in tutto il territorio valbormidese dove le pecore erano molto diffuse e, con particolare densità, a Bardineto, Osiglia e Cairo.</p> <p>Tra i formaggi prodotti nel territorio il più tipico era la Robiola, prodotta interamente con latte ovino, che essendo fresco era molto deperibile e costringeva gli allevatori o le famiglie che possedevano vacche o pecore a correre ai ripari producendo anche formaggi a pasta semidura o dura, capaci di conservarsi a lungo.</p> <p>Il mercato di sbocco attualmente è solo locale o comprensoriale e avviene attraverso il canale del piccolo dettaglio tradizionale.</p>		

Descrizione		Robiola della Val Bormida	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o Parallelepipedo, di dimensioni molto piccole	
	Facce	n.d.	
	Dimensioni (cm)	n.d.	

	Scalzo	n.d.
	Dimensioni (cm)	n.d.
Peso	Kg	0,2 ÷ 0,4
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o definibile come "pelle"
	Aspetto	Rugosa
	Colore	Bianco o Avorio, tendente al Paglierino
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Cremosa
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico (latte fresco, yogurt)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggero acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umido, Gelatinoso, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio Grasso

Utilizzo		Robiola della Val Bormida
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio "da tavola", si accompagna come antipasto con salumi o verdure di stagione.
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi leggeri.
	Pane	

Produzione		Robiola della Val Bormida			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla o Allevamento a pascolo semi-estensivo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			

Coagulazione	Preparazione	Al latte, portato alla temperatura di coagulazione mescolandolo lentamente per uniformarne la temperatura in caldaia, viene aggiunto il caglio
	Tipologia	Presamica
	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata non viene rotta
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Formatura e Trattamenti forma		<p>Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia e posto a sgrondare in setacci per consentire la fuoriuscita del siero</p> <p>Raggiunta la giusta umidità la pasta viene messa negli stampi per consolidarne la forma</p> <p>La salatura è manuale, "a secco"</p> <p>Il prodotto viene quindi avviato alla commercializzazione</p>
Stagionatura	Tempo minimo	<p>1 ÷ 8 giorni</p> <p>Non esiste stagionatura, ma si può 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</p> <p>Le sue caratteristiche rimangono comunque inalterate per 10÷14 giorni a seconda della stagione</p>
	°C - UR%	In piccoli vani ben aerati