

Generalità		Robiola bresciana	
Presentazione	<p><b>Robiola bresciana</b> Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, pasta molle, crudo, prodotto da latte vaccino intero crudo o pastorizzato. Ha forma parallelepipedica a base quadrata o rettangolare, con lati di 10x10÷20 centimetri, scalzo di 3-6 centimetri, peso variabile di 0,4÷0,8 Kg, stagionatura di 10÷20 giorni. Viene prodotta in due diverse varianti entrambe caratterizzate da una superficie solcata dalle impronte delle fucelle (i <i>canili</i>, una volta tappetini di cannicciato da cui far defluire il siero). La Robiola <b>morbida</b> è priva di crosta, con pasta di colore bianco, omogenea, morbida, fondente, priva di occhiature; quella <b>dura</b>, invece, ha una crosta sottile, di colore che passa da bianco a giallo-rossastro con il procedere della maturazione, una pasta friabile, cremosa nel sottocrosta per la proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse), di colore bianco o avorio. La Robiola Bresciana ha un gusto abbastanza armonico, leggermente acidulo e sapido e un odore assolutamente caratteristico, delicato se consumata giovane, che diventa intenso al procedere della stagionatura, fino a divenire ammoniacale in caso di sovra-maturazione. Consumato come formaggio "da tavola" viene servita come secondo piatto se poco stagionata, o a chiusura di pasto se invecchiata e quindi più saporita. Può essere utilizzata anche come condimento nella preparazione di numerose ricette. Si abbina a vini rossi (o bianchi), abbastanza giovani, secchi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici (con un prodotto abbastanza stagionato)</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di <b>Brescia</b> e <b>Bergamo</b> : territori della Bassa Bresciana, Franciacorta e zona del Lago d'Iseo (in località Sebino)	
	Tipologie	La Robiola bresciana è conosciuta anche come " <b>Smorzasoel</b> ", " <b>Formaela</b> ", " <b>Rubiulina</b> " Nella zona di Franciacorta, in particolare, è conosciuta con il nome di " <b>Strachi bianc</b> ", per distinguerla da quella " <b>vert</b> " ossia dal gorgonzola	
Morbida		Dura	
Allevamento	Tipo	Stalla Vacche di razze diverse stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con le erbe fresche o affienate del territorio	
Storia	<p>Pare che sia un formaggio di antichissima tradizione, sembra che la sua origine sia fatta risalire addirittura ai celti stanziati in Liguria e fosse conosciuta ai Romani.</p> <p>La denominazione di Robiola ha due origini: la prima è legata al verbo latino <i>rubere</i> (rosseggiare), proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature; la seconda, invece, nasce dal nome del comune di <i>Robbio Lomellina</i>, in provincia di Pavia, che ne rivendica la paternità.</p> <p>Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola bresciana è stata oggi notevolmente rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori grazie alla sua diffusione nella pianura e nelle prealpi lombarde,.</p> <p>Un tempo, la robiola era prodotta a livello familiare con il latte dato ai dipendenti delle aziende zootecniche come quota del salario; da qui la lunga prematurazione, condizione per avere la quantità di latte sufficiente per ottenerne un formaggio.</p> <p>Si narra della Robiola bresciana e delle sue antichissime modalità produttive già ne "<i>L'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia</i>", condotta dal 1877 al 1885, più nota come <b>Inchiesta Jacini</b> dal nome del presidente della giunta nominata per svolgerla. Indetta dal Parlamento, l'inchiesta ebbe l'intento di rilevare sull'intero territorio nazionale le condizioni economiche e le abitudini di vita nelle campagne, grazie alla collaborazione di numerose personalità politiche dell'intero arco parlamentare.</p>		

Descrizione		Robiola bresciana	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	

	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base quadrata/rettangolare e a scalzo basso	
	<b>Facce Lati (cm)</b>	Piane 10x10÷20	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 3÷6	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,4÷0,8	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita o Leggermente Fiorita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (per i segni delle fuscelle), Leggermente Umida	Rugosa (per i segni delle fuscelle), Asciutta
	<b>Colore</b>	Bianco	Bianco÷Paglierino-rossastro con il procedere della maturazione (per lo sviluppo di muffe superficiali)
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile
	<b>Consistenza</b>	n.a.	Abbastanza Morbida, Poco Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco	Bianco al centro dello scalzo e Avorio nel sotto crosta (per la proteolisi)
	<b>Struttura</b>	Tenera, a volte Cremosa, Omogenea	Abbastanza tenera, Leggermente Friabile, Cremosa nel sottocrosta per la proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse, durante la maturazione)
	<b>Occhiatura</b>	Assente	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse	Medio-basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, Yogurt	Lattico cotto, Ammoniacale (leggero, in caso di sovra-maturazione)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Delicato, Dolce, Leggermente acidulo	Più intenso, sempre più equilibrato con il progredire della stagionatura
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremoso, Grasso, Fondente	Tenero, Grasso, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso	
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Robiola bresciana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Viene servito come secondo piatto se poco stagionato, o a chiusura di pasto se invecchiato e quindi più saporito
	<b>In cucina</b>	Può essere utilizzato come condimento nella preparazione di numerose ricette
	<b>Miele-Confetture</b>	Si può abbinare a miele di acacia, oppure a confettura o mostarda di pomodoro verde o di mandorle

	Vino	Si abbina a vini rossi (o bianchi), abbastanza giovani, secchi, di medio corpo, abbastanza caldi, anche leggermente aromatici (con un prodotto abbastanza stagionato). Nella zona della Franciacorta, tradizionalmente si abbina a un Franciacorta DOCG "pas dosé" da uvaggio Chardonnay (prevalente) e Pinot Bianco (fino a un massimo del 50%).
--	------	---

Produzione		Robiola bresciana			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla			
	Munte	Due			
	Trattamenti Fisici	Intero, Refrigerato a 4 °C per 12 ore			
	Trattamenti Termici	Crudo, oppure Pastorizzato a 78 °C con iniezione diretta di vapore ( <i>barbottaggio</i> ) per 120 secondi, seguito da raffreddamento a 35 °C			
	Aggiunte	Una parte del latte termizzata a 60 °C, viene utilizzata per preparare il Lattoinnesto con fermenti selezionati ( <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> ) che si lascia maturare per 3 ore			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Trasferimento della massa del latte in caldaia, aggiunta del lattoinnesto, aggiunta del coagulante e riscaldamento fino alla temperatura di coagulazione			
	Temperatura	35 °C (con latte "crudo") 40 °C (con latte "pastorizzato")			
	Tempo	30 minuti (con latte "crudo") 6÷7 minuti (con latte "pastorizzato")			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si attende la formazione del coagulo e, una volta che la consistenza sembra giusta, si interviene rompendo la cagliata in due tempi: prima con la lira a cubetti di 4 x 4 cm, poi con la "pala" fino alle dimensioni di <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azioni	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura	<p>Trasferimento e messa in forma della cagliata, per caduta, in stampi "multipli" su tele (almeno 4 forme per stampo) e sosta della cagliata negli stampi per 1 ora</p> <p>Eliminazione dei teli con cambio degli stampi e posizionamento su stuoie di legno dette "canili", dalle quali il coagulo prende la tipica rigatura</p> <p>Sempre negli stampi il coagulo viene fatto stufare e asciugare a 16÷18 °C per 48 ore sia per espellere il siero residuo e per innescare le opportune reazioni enzimatiche dei microrganismi, sia per consolidare la forma del prodotto</p> <p>Eliminati gli stampi "multipli" e i teli si procede al taglio delle singole forme che vengono sottoposte a rivoltamenti ogni 10 ore (senza pulizia)</p> <p>Salatura delle forme "a secco" al 2° e al 3° rivoltamento</p> <p>Dopo il 4° rivoltamento le forme vengono trasferite su griglie in acciaio e avviate alla stagionatura</p>			
Stagionatura	Tempo	~10 giorni		~20 giorni	
	°C - UR%	<p>Su griglie in acciaio a 8 °C per 2 giorni</p> <p>Su griglie in acciaio a 4 °C per 7 giorni e fino al termine della stagionatura</p> <p>I locali di maturazione devono permettere una facile regolazione della temperatura e dell'umidità: una temperatura troppo elevata potrebbe portare a troppe perdite di peso per evaporazione, oltre a ostacolare i processi enzimatici dei microrganismi caratteristici della versione <b>morbida</b></p>			