

Generalità		Ribiola della Bettola	
Presentazione	<p><b>Ribiola della Bettola</b>            Formaggio vaccino, semigrasso, semiduro, piuttosto unico tra i prodotti appenninici. È prodotto in provincia di Piacenza (Val Trebbia, Val Nure), con latte parzialmente scremato dalla panna d'affioramento. Ha forma cilindrica, con dimensioni molto variabili; la crosta è fine, ruvida, di colore paglierino; la pasta è semidura, di colore bianco o paglierino chiaro e l'occhiatura è fine-media. Il latte viene lavorato in caseifici artigianali ed il prodotto ottenuto viene posto in stagionatura in apposite celle di stoccaggio. È un prodotto straordinario, di grande bontà, che dovrebbe stare sulle tavole di tutti i Piacentini. Viene utilizzato prevalentemente "da tavola", in piatto di formaggi magari abbinato a miele locale, o con accompagnamento di verdure. Si abbina con vino rosso del territorio (es. <i>DOC Colli Piacentini – Gutturnio</i>). Anticamente questo formaggio veniva prodotto ad uso familiare e, solo in caso di produzioni troppo abbondanti, veniva venduto nelle sagre, sui mercati o agli osti. Era prodotto da latte vaccino e pecorino miscelati, si consumava fresco oppure veniva bagnato nel vino bianco e poi conservato in vasi di vetro ricoperto d'olio finché non diventava piccante.</p> <p>In provincia di Piacenza vengono prodotti altri formaggi con tipologia assimilabile a quella della Ribiola della Bettola, ma riconosciuti solo come "Prodotto Tipico" (quindi <b>non PAT</b>), che raccolgono molto interesse fra i consumatori. Fra questi si possono citare: la <b>Ribiola di San Giovanni</b> (prodotta nelle zone montane, con ricetta molto simile a quella "antica" della Ribiola della Bettola); la <b>Caciotta del monte Lazzarina</b> (cilindrica, di circa 1 Kg, da latte intero, vaccino o misto vaccino-caprino, con stagionatura di 30 giorni, prodotto nell'Appennino Piacentino - in particolare nella zona del monte Lazzarina); il <b>Cacio del Po</b> (prodotto nelle zone "basse" prospicienti al Po, a pasta semicotta, da latte vaccino intero e crudo della zona di Monticelli d'Ongina (PC), stagionato 60÷120 giorni, con gusto molto lattico, dolce e un retrogusto solo leggermente amarognolo; per assaggiare questo formaggio poco conosciuto, si consiglia una puntata proprio a Monticelli d'Ongina sulla <i>Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina</i>).</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b></p> <p><b>PAT Regione Emilia Romagna</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Emilia Romagna	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Piacenza</b> : territori della Val Trebbia e Val Nure	
	<b>Tipologie</b>	Conosciuta anche come : " <b>Il ribiol</b> "	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo.	
	<b>Alimentazione</b>	Erba fresca o fieni aziendali	
Storia	<p>Viene definito in dialetto "<i>ribiol</i>", Robiola, e veniva già menzionato dal Cardinale Alberoni (Piacenza, 30 maggio 1664 – Piacenza, 26 giugno 1752), ministro del re di Spagna Filippo V, che si serviva della buona tavola per scopi politici. Dai ducati di Parma e Piacenza venivano trasportati gli ingredienti più adatti per le colazioni di lavoro e, nelle sue lettere di richiesta di prodotti tipici piacentini e parmensi, Il Cardinale sottolineava: "<i>... non mancate di inviare alcune Robiole chiamate da sua Maestà "della Bettola"</i>".</p> <p>Anticamente questo formaggio veniva prodotto ad uso familiare e, solo in caso di sovrapproduzioni, veniva venduto nelle sagre, sui mercati o agli osti. Si utilizzava latte vaccino e pecorino miscelati, si consumava fresco, oppure veniva bagnato nel vino bianco e poi conservato in vasi di vetro ricoperto d'olio finché non diventava piccante. Di questa antica ricetta rimane un esempio costituito dalla <i>Ribiola di San Giovanni</i>, riconosciuta come "<i>Prodotto Tipico</i>"</p> <p><b>Ribiola di Castel San Giovanni</b> (prodotto "tipico")  <i>Si produce con latte intero vaccino o misto, talora con l'aggiunta della scrematura della mungitura serale. La zona di produzione interessa Castel San Giovanni, Morfasso ed altre aree dell'Appennino piacentino. Si porta il latte a 30-34 gradi, aggiungendovi siero acido e caglio liquido di vitello. Coagula in 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata (a dimensione di nocciola) si lascia riposare per 30 minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene estratta con mestolo o tela e deposta nelle fascere di legno. A Castel San Giovanni - dove prevale il ricorso al latte di pecora fresco - è prevista un'aggiunta di zucchero, sale, grappa o vino bianco secco. Viene quindi stufata per non oltre dieci ore. La salatura si effettua a secco, sulle forme, per 2 o 3 giorni. Matura in 15 giorni, in ambiente a temperatura di 5-7 gradi, talvolta in grotte naturali. Si presenta con forma quadrata, rettangolare o talvolta cilindrica, del peso di kg 0,3-0,5. Si conserva in recipienti di vetro sott'olio. Invecchiando diventa piccante.</i></p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Bibliografia generale delle Antiche Provincie Parmensi" Quarta serie, vol. XVII; 1965; la Nazionale Parma.</li> <li>- Felice da Mareto, "La Val Nure della Giurisdizione di Bettola vista nel 1803"; la Nazione.</li> <li>- Artocchini C., "400 ricette della cucina piacentina"; 1977; ed. Gino Molinari – Piacenza.</li> </ul>		

Descrizione		Ribiola della bettola
Classificazione	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio

	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale
	<b>Lattifera</b>	Vacca, Misto (Vacca-Pecora)
	<b>Trattamento latte</b>	Crudo, Parzialmente scremato (per affioramento)
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Grasso %</b>	Semigrasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce</b>	Piane
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø variabile
	<b>Scalzo</b>	Convesso
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Variabile
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Regolare, Ruvida.
	<b>Colore</b>	Paglierino
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Abbastanza dura
	<b>Occhiatura</b>	Presente
	<b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Irregolare Di media grandezza Uniformemente distribuita
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità,</b>	Media.
	<b>Persistenza</b>	Media.
	<b>Riconoscimenti</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico e gradevole.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		n.d.
<b>Grasso (% s.s.)</b>		Formaggio semigrasso
<b>Utilizzo</b>		<b>Ribiola della bettola</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Tradizionalmente si degusta a fine pasto
	<b>In cucina</b>	n.d.

Abbinamenti	Vino	Vino rosso locale (es. <i>DOC Colli Piacentini – Gutturnio</i> )
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	

Produzione		Ribiola della bettola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100		
	Provenienza	Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento.			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	35 °C			
	Tempo	50 min			
	Tipo di caglio	Animale			
Rottura coagulo	Dimensione	A "chicco di riso", effettuata a mano, o con attrezzi manuali. La cagliata si lascia riposare alcuni minuti per farla depositare sul fondo della caldaia.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	La massa viene estratta e posta in teli di lino per lo spurgo e la compattazione della cagliata. La pasta passa poi negli stampi per la formatura e per la salatura a secco (con sale alimentare) che dura 2÷3 giorni per ogni lato. Infine, si estraggono le forme dalle fascere per farle asciugare.				
Stagionatura	Tempo minimo	Può essere consumato dopo 2 ÷ 3 mesi di stagionatura			
	°C - UR%	In ambiente con temperatura ed umidità adatte per la stagionatura.			