

Generalità		Robiola, Ribiola, Furmai nis	
Presentazione	<p>Robiola, Ribiola, Furmai nis Preparazione casearia, grassa, da latte ovino, di breve stagionatura, a pasta molle, spalmabile. È molto aromatico, prodotto in provincia di Piacenza con latte di pecora e si trova con molta difficoltà. Viene definito in dialetto "ribiol", robiola, perché più frequentemente si ottiene partendo da formaggelle poco stagionate. Certamente la nascita di questo prodotto caseario è legata alla storica necessità di recuperare formaggi o parti di formaggio che non era più possibile commercializzare, tanto che privatamente viene ancora preparato come avveniva nel passato, utilizzando qualche forma non ben maturata o riuscita male. Oggi si impiegano formaggi di differente tipologia e stagionatura, ma che non abbiano difetti o caratteristiche organolettiche spiacevoli. Si ottiene aggiungendo vino bianco secco, o grappa, o cognac alla pasta di formaggio ridotta a pezzetti e fatta fermentare in vasetti di vetro. Legato alla Robiola (da cui deriva) e sempre prodotto nell'appennino piacentino, c'è il "Formaggio con i beghi" (<i>furmai cui saltarei</i>), ora vietato dalle norme igieniche della Comunità Europea. Si ottiene grazie all'azione delle larve della mosca <i>Piophil casei</i> che contribuiscono a proteolizzare rapidamente e violentemente la pasta rendendola liquescente e con le caratteristiche organolettiche attese.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Emilia Romagna	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Emilia Romagna	
	Province-Zona	Provincia di Piacenza : territori della Val Tidone	
	Tipologie	Conosciuta anche come: Robiola, Ribiola, Furmai nis . Localmente (ed esclusivamente per uso privato) si trova il " Furmai cui saltarei ".	

Descrizione		Robiola, Ribiola, Furmai nis	
		ROBIOLA o FURMAI NIS	FURMAI CUI SALTAREI
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Formaggio	
	Lattifera	Pecora	
	Trattam. latte	Intero, Crudo	
	Temper.Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Fermentato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Materia prima	Formaggi poco stagionati, o altri formaggi, ottenuti da latte ovino.	Formaggi da latte ovino, poco stagionati	
Geometria forma	Aspetto	Senza forma propria, se non quella dei vasi di vetro in cui viene posto a maturare	Cilindrica deformata, con facce e scalzo di dimensioni variabili e aspetto non definito.
Peso	Kg	n.d.	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o paglierino chiaro	Bianco o paglierino chiaro
	Struttura	Cremosa e spalmabile	Molle
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Molto intense	Intense
	Riconoscimenti	Lattico cotto, liquore aggiunto e il fruttato dell'olio di oliva in cui è immerso	Lattico cotto, Fermentato

Sapore	Dolce, Salato, Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce, poco armonico.	Talvolta abbastanza salato, con qualche nota di amaro.
Sensazioni Trigeminale		Piccante, Pseudo calorico (dovuto all'aggiunta di alcol)	Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida e leggermente adesiva	Morbida e cremosa
Grasso		Grasso	Grasso

Utilizzo		Robiola, Ribiola, Furmai nis	
Utilizzo	In tavola	Tradizionalmente si degusta come appetizer, accompagnato da pane casereccio, leggermente scaldato in forno.	
	In cucina	Non utilizzato per preparazioni gastronomiche	
Abbinamenti	Vino	Vino rosso fermo, di buon corpo, abbastanza caldo (tradizionalmente Gutturnio dei Colli Piacentini Doc).	
	Miele / Confetture		

Produzione		Robiola, Ribiola, Furmai nis			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Lattifere	Specie	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
Tipologie		ROBIOLA o FURMAI NIS		FURMAI CUI SALTAREI	
Materia prima		<ul style="list-style-type: none"> Formaggelle di latte ovino fresche o semistagionate. Latte, Zucchero, Vino bianco secco, o Grappa, o Cognac. 		Formaggi da latte ovino, poco stagionati.	
Produzione		<p>Le formaggelle vengono tagliate a pezzetti. I pezzetti vengono posti in un contenitore e mantecati grossolanamente con aggiunta di latte, zucchero, vino bianco secco, o grappa, o cognac.</p> <p>Il prodotto ottenuto viene messo in vasetti di vetro e coperto di olio.</p> <p>Viene fatto stagionare in ambiente fresco fin quando la pasta non diventa spalmabile e piccante.</p>		<p>Le forme vengono esposte all'azione della "mosca casearia" (<i>Piophilina Casei</i>), un insetto che vive nella zona intorno ai caseifici.</p> <p>La mosca deposita le uova nel sotto-crosta dove nascono le larve - i cosiddetti "vermi" - che con i loro enzimi sono responsabili della forte proteolisi a carico della pasta in cui si sono sviluppati.</p> <p>Le larve, i <i>saltare</i>i (che hanno la particolarità di procedere a salti, scattando come una molla) vengono mantenute nella forma fin quando la pasta non è completamente "digerita".</p>	
Nota importante		<p>I formaggi che sono stati attaccati dalle larve della mosca casearia non hanno più tanti convinti estimatori perché sono proibiti dalle norme igienico sanitarie (art. 5 della legge n° 283/1962 - Alimenti invasi da parassiti-).</p> <p>Gli uncini buccali delle larve, infatti, sono in grado di agganciarsi alle mucose gastriche e di lederle, provocando reazioni istologiche e/o infiammazioni che possono degenerare in forme croniche.</p> <p>Di questi formaggi è vietata sia la produzione che la commercializzazione.</p> <p>In Italia questo tipo di formaggio è conosciuto con vari nomi a seconda delle zone tradizionalmente "produttrici": in Sardegna "Casu marzu" (Formaggio marcio), o "Hasu muhidu", o "Casu frazigu", o "Casu becciu", o "Casu fattittu", o "Casu gumpagadu" (i nomi si differenziano a seconda delle zone storiche dell'isola), "Marpetto abruzzese", o "Cace fraceche" (L'Aquila), "Robiòla cui bèc" (Lombardia/Piacenza), "Furmai cui saltare</p>			