

Generalità		Robiola d'Alba	
Presentazione	Robiola d'Alba Formaggio a latte vaccino, intero, crudo o pastorizzato, a pasta molle, di rapida stagionatura. a forma è cilindrica, a facce piane di diametro da 9÷12 cm, scalzo di 2,5÷3,0 cm, con spigolo leggermente arrotondato, e peso di 300÷400 g. La crosta è generalmente assente nelle produzioni industriali, ma in quelle tradizionali è sottile e morbida, di colore bianco-crema tendente al paglierino chiaro se stagionata. La pasta è bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, con struttura umida, gessata o granulosa. Ha sapore delicato, dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco. Durante la "formatura" può essere sottoposta a diverse aromatizzazioni (peperoncino, tartufo, erba cipollina, rucola). In tavola viene generalmente consumata al naturale, ottima in insalata con sedano e noci o nocciole tostate; oppure elaborata a dadini sotto olio d'oliva, o con pasta aromatizzata con tartufo, peperoncino o erbe aromatiche. Schiacciata, può essere impiegata per la preparazione di ripieni di vario genere o per preparare risotti. Se fresca, si abbina a vini bianchi, di medio corpo (es. Langhe Favorita, Roero Arneis); se più stagionata, a una Freisa vivace, o a un rosso leggero e leggermente aromatico.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : principalmente nel comune di Alba e territori limitrofi, con sporadiche presenze nel torinese, astigiano ed alessandrino	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee fresche o affienate, variabili nel periodo della produzione	
Storia	Storica tradizione era quella, per le robiole più stagionate, di tagliarle a cubetti e conservarle in albanelle sott'olio, accompagnate talvolta da una foglia di lauro o da peperoncino. Bibliografia: <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - AA.VV. "Istituto nazionale di sociologia rurale, Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", Edizioni Frango Angeli, 1991 		

Descrizione		Robiola d'Alba	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Aromatizzanti vari	
	Lattifera	Vacca.	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 9 ÷ 12	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Abbastanza diritto con spigolo leggermente arrotondato 2,5 ÷ 3	
Peso	Kg	0,300 ÷ 0,400	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente nel prodotto fresco, Ammuffita (in quelle di 2 settimane e più)
	Aspetto	Pulita, Possibili colonie di muffe (se più stagionata), Crosta EDIBILE.
	Colore	Bianco, Paglierino chiaro (in quelle di 2 settimane e più)
	Spessore	Sottile (se presente)
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Abbastanza compatta
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	Assente
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse, Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Delicato, lattico acido/fresco (fino a circa ~7 giorni dalla produzione); Panna, Burro se più stagionata (dopo lo sviluppo di muffe sulla superficie). Nel caso di aromatizzanti aggiunti è possibile rilevarne il riconoscimento
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, debolmente acido e poco salato (nelle forme fresche) Più sapido e fragrante (nelle forme più stagionate).
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle, umida; Talvolta leggermente gessata, leggermente granulosa (caratteristiche date dal tipo di caseificazione e dalla lieve acidità del formaggio).
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Robiola d'Alba
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Si serve porzionata, oppure elaborata a dadini sotto olio d'oliva, o con la pasta aromatizzata con tartufo, peperoncino o erbe aromatiche. Ottima anche in insalata con sedano e noci, o nocciole tostate.
	In cucina	Schiacciata, può essere impiegata per la preparazione di ripieni di vario genere o per preparare risotti.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi fruttati, o rossi leggeri (es. Langhe Favorita, Roero Arneis, Freisa vivace); birre chiare.
	Miele / Confetture	Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero.
	Frutta	Frutta fresca.
	Verdure	
	Pane	Tipo "biove"

Produzione		Robiola d'Alba			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Peperoncino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			

<ul style="list-style-type: none"> • Tartufo • Erbe aromatiche 	Provenienza	Stalla
	Munte	1 o 2 al giorno
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Latte crudo o pastorizzato
	Aggiunte	Il latte deve subire una avviata acidificazione con fermenti lattici prima dell'aggiunta del caglio. Può essere aromatizzata in pasta con peperoncino, tartufo, erba cipollina o rucola)
Coagulazione	Temperatura	30 ÷ 37 °C
	Tempo	60 minuti (in media), ma in alcuni casi anche 2 ore
	Tipo di caglio	Di vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	In un tempo unico (come in passato), oppure in fasi di taglio e soste sino ad ottenere un granulo di cagliata di dimensione "nocciola". Anche nella fase in caldaia l'acidificazione deve potersi sviluppare bene.
Cottura	°C- Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi e si esegue una stufatura a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una acidità che deve scendere al di sotto di un valore di pH 4,8. Aromatizzazioni: per le sue caratteristiche strutturali ed organolettiche ben si presta ad aromatizzazioni (peperoncino, tartufo, erba cipollina, rucola) anche se si tratta di tendenze abbastanza recenti. Durante queste fasi sono previsti alcuni frequenti rivoltamenti. Il giorno successivo alla produzione si effettua la salatura (tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia).
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 3÷4 giorni. Solitamente oggigiorno non si superano i 7÷8 giorni
	°C - UR%	In frigoriferi, a temperatura tra 5 e 8 °C.
Note	Storica tradizione era quella, per le robiole più stagionate, di tagliarle a cubetti e conservarle in albanelle sott'olio, accompagnate talvolta da una foglia di lauro o da peperoncino.	