

Robiola Bresciana



Nato come formaggio piuttosto umile, la **Robiola bresciana** è stata oggi notevolmente rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori. La denominazione di Robiola ha due origini: la prima è legata al latino *rubere* che vuol dire rosseggiare, proprio come rosseggiante diviene la crosta nelle forme molto mature. La seconda, invece, nasce dal comune di Robbio Lomellina in provincia di Pavia che ne rivendica la paternità. La Robiola bresciana è conosciuta anche con i termini di *Smorzasoel*, *Formaela*, *Rubiulina*.
In entrambi i casi la pasta si presenta di colore bianco al centro e lievemente paglierino nel sotto crosta.

Formaggio di consistenza molle, la **Robiola bresciana** si presenta in *due varianti*: quella dura che ha consistenza friabile e tende alla proteolisi (trasformazione delle proteine in sostanze meno complesse) con il passare del tempo. Quella morbida invece ha pasta fondente, omogenea e priva di occhiature. Con il procedere della maturazione la crosta, da bianca, assume sfumature giallo-rossastre. Le forme, quadrate e rettangolari, hanno lati di 10 per 10-20 centimetri, scalzo di 3-6 centimetri e peso variabile da 0,4 a 0,8 chilogrammi circa.

La **Robiola Bresciana** è prodotta nella bassa Bresciana, in Franciacorta e nella zona del Lago d'Iseo, località Sebino, nelle province di Brescia e Bergamo.

Si narra della Robiola bresciana e delle sue antichissime modalità produttive già ne *"L'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia"* condotta dal 1877 al 1885, più nota come inchiesta *Jacini* 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.

Per la produzione della Robiola, dopo la pastorizzazione del latte a 78°C, si procede al coagulo a circa 40°C, dopo aver aggiunto i fermenti lattici selezionati. Se, invece, si utilizza il latte crudo è necessario portarlo alla temperatura di 35°C e aggiungervi il caglio. Raggiunta l'adeguata consistenza dopo 30 minuti, si sottopone la cagliata a frantumazione in grani di dimensioni di una noce e la si ripone nelle fascere, affinché sgrondi. In seguito, si effettua la stufatura, fase in cui le forme sono poste su stuoie di legno chiamate canili che danno la caratteristica rigatura in superficie. Le robiole sono poi rivoltate due o tre volte, salate e mano una per una e poste a stagionare per un periodo compreso fra i 10 e i 20 giorni.

I locali di maturazione devono permettere una facile regolazione della temperatura e dell'umidità. Infatti, una temperatura troppo elevata potrebbe portare a perdite di peso per evaporazione troppo elevate, oltre a ostacolare i processi enzimatici dei microrganismi caratteristici della versione morbida.

Diffusa nella pianura e nelle prealpi lombarde, la Robiola bresciana è nota nella zona di Franciacorta con il nome di *strachì bianc*, per distinguerla da quella *vert* ossia dal gorgonzola.

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.

La **Robiola Bresciana** ha un sapore delicato se consumata giovane ma il gusto diventa intenso al procedere della stagionatura, fino a divenire ammoniacale in caso di sovrammaturazione. L'odore è assolutamente caratteristico.

La **Robiola Bresciana** può essere consumata come formaggio da tavola, 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.