

Robiola della Valsassina



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. Nato come formaggio piuttosto umile, la Robiola della Valsassina è stata oggi notevolmente rivalutata e trova un numero sempre maggiore di estimatori.

Caratteristiche

La Robiola della Valsassina è un formaggio a pasta cruda e semimolle, ottenuto da latte vaccino. Leggermente gessato nel sottocrosta è a media stagionatura. È un formaggio che non presenta un contenuto calorico molto elevato, per questo può essere consumato anche in regimi ipocalorici. Ha la forma di un parallelepipedo con un lato di 10 centimetri e un'altezza di 4 centimetri. Il peso varia fra i 300 e i 400 grammi.

La crosta è leggermente fiorita e caratterizzata da una maggior maturazione al centro.

La pasta è giallognola vicino alla crosta e più chiara, tendente al paglierino, verso l'interno.

Caratteristiche organolettiche

Il sapore della Robiola della Valsassina ricorda quello del Taleggio, pur essendo più delicato.

Il gusto è saporito e leggermente acidulo.

Modalità produttive

La Robiola della Valsassina si produce con latte vaccino appena munto, lavorato sino a ottenere la cagliata. Il primo taglio della massa caseosa avviene con il rivoltamento e l'incisione con la spannarola, fino alle dimensioni di grana di nocciola.

In seguito, la cagliata così lavorata viene estratta e subito riposta nelle fascere da taleggio rivestite con telo di lino o n nylon. La prima salatura avviene solo in superficie mantenendo la temperatura di 5-6°C, la seconda dopo 24 ore su tutti i lati. Dopo lo spurgo del siero si procede alla salinatura (strofinamento con acqua e sale) per 15-20 giorni. Dopo le due salature, lo spurgo del siero e la salinatura (strofinamento con acqua e sale) per 15-20 giorni, la forma è divisa in quattro parti. Può essere consumato dopo 30 giorni anche se la stagionatura arriva sino a 2 mesi. Da servire a fine pasto.

Area di produzione

La Robiola della Valsassina è prodotta nella valle omonima in provincia di Lecco.

È la zona del comune d'Introbio che rappresenta il centro della tipicità per la Robiola e di Barzio, località da cui sembra provenire parte della famiglia Manzoni.

A un passo dai grandi centri urbani, la Valsassina è terra montuosa adagiata nel cuore delle Prealpi ed è luogo di transito e d'incontro sin dall'antichità.