

**1. Categoria**

Formaggi

**2. Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali**

Robiola, ribiola, furmai nis

**3. Territorio interessato alla produzione**

Val Tidone

**4. Descrizione sintetica del prodotto**

Latte di pecora

**5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

Formaggella fresca di pecora mantecata con latte, zucchero, vino bianco secco o grappa o cognac, messa in vasetti di vetro, coperto d'olio e tenuta a stagionare fino a quando non diventa piccante

**6. Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti**

Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie

**7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga

**8. Storia accertata**

Referenze bibliografiche:

Artocchini C., Il Folklore Piacentino, U.T.E.P., Piacenza 1971, pag. 402