

Robiola di Roccaverano: la “Deliziosa”

Morbida e cremosa, delicata e saporita, a dir poco “Deliziosa”. E’ la Robiola di Roccaverano DOP vera eccellenza casearia del Sud del Piemonte. Delle sue origini si hanno notizie che risalgono ai Celti nel periodo in cui l’antico popolo si stabilì nell’attuale Liguria dando vita alla produzione di un formaggio simile a quello di oggi. Cenni storici e lei legati si hanno anche nel lontano anno 1000 e più tardi con l’avvento dei Romani. Fu con loro che la Robiola prese il nome di “Rubeola” dal latino ruber che indicava il colore rossastro della crosta a fine stagionatura. Anche il celebre Plinio il Vecchio la menzionò nei suoi scritti, lo fece sia per il processo produttivo che per le apprezzabili qualità.

La Robiola di Roccaverano si produce su un’area compresa tra 10 comuni della provincia di Asti e 9 comuni della provincia di Alessandria. E’ la parte più orientale delle Langhe del Piemonte ed è un territorio dalla morfologia non omogenea. La natura geologica infatti varia dall’area collinare della Langa di Roccaverano e della zona della Val Bormida a quella della Valle Erro più montana. Alle differenze territoriali si unisce un fattore comune naturale: la presenza costante dei venti umidi provenienti dal mare e la formazione di nebbie e foschie. Le diversità e i cambiamenti climatici dettati dalle stagioni, neve e freddo d’inverno, caldo e siccità d’estate, consentono alle greggi di produrre latte dagli aromi differenti.

La Robiola di Roccaverano DOP si produce con latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpine e i loro incroci. Per l’alimentazione del bestiame, tenuto obbligatoriamente al pascolo da marzo a novembre, è vietato l’utilizzo di mangimi OGM. L’alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal territorio di produzione per almeno l’80%.

Fresca o stagionata la Robiola di Roccaverano DOP si caratterizza da una pasta bianca e morbida mentre il suo sapore può variare dal delicato fino al deciso. La forma ha un diametro compreso tra i 10 e i 13 cm e lo scalzo dai 2,5 ai 4 cm. Il peso varia dai 250 ai 400 grammi circa.

Le Robiole fresche richiedono un periodo di maturazione che parte da un minimo di 4 giorni fino ai 10 al termine dei quali assaporiamo un formaggio privo di crosta, arricchito dalla presenza di una lieve fioritura naturale di muffe, dalla consistenza morbida e cremosa e dai sapori delicato, saporito, leggermente acidulo. Le Robiole stagionate o affinate richiedono una maturazione minima di 10 giorni e la crosta può presentarsi con un colore paglierino o rossiccio, sempre le eventuali muffe naturali e una consistenza morbida e leggermente compatta fino ad arrivare, con il protrarsi della stagionatura, cremosa nel sotto crosta. Il sapore è deciso.

Di Robiole se ne producono circa 400 mila all’anno, è un ottimo formaggio caprino da tavola sia fresco che stagionato, magari condito con un filo di olio buono e del peperoncino; risulta anche al contempo meraviglioso ingrediente per ricette golose preparate dalla più fervida fantasia dello chef.

Per l’abbinamento al vino si consigliano i vini dell’Astigiano e del Monferrato ma non si escludono piacevoli incontri con i grandi vini di altre regioni d’Italia.

A tutela della Robiola è operativo proprio il “Consorzio di Tutela”, con il suo Presidente Fabrizio Garbarino, Consorzio al quale sono affiliate 15 aziende produttrici 14 delle quali lavorano su tutta la filiera di produzione del formaggio. Per lo più aziende agricole a carattere familiare che con il loro lavoro e le loro greggi non solo producono un prodotto d’eccellenza ma contemporaneamente tutelano costantemente il territorio di origine.

La Robiola di Roccaverano DOP è veramente un ottimo formaggio, frutto della passione di chi ancora crede nel mondo degli animali, della terra, del produrre cose buone. Se già lo conoscete non avete bisogno del mio consiglio, ma se non lo avete ancora assaggiato fatelo in fretta perché troverete piacevolissimo scoprire un sapore unico, anzi: “Delizioso”.

Fabrizio Salce – 338.3071239

Ufficio Stampa – **Consorzio di tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano DOP**