

## Categoria D

### 1) CATEGORIA: FORMAGGI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: ROBIOLA DI COCCONATO

### 3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

#### **Caratteristiche**

La *Robiola di Cocconato* è un formaggio fresco a latte vaccino intero e pastorizzato, a pasta molle, di rapido consumo e con forma piatta e tonda.

*Dimensioni:* peso da 350 e 400 gr, scalzo da 1,0 a 1,5 cm e diametro da 12,0 a 14,0 cm.

*Crosta:* assente, il formaggio è tutto edibile.

*Pasta:* tipico caratteristica di questo formaggio è l'assenza di crosta cioè la possibilità di consumare il formaggio per intero; il colore è bianco latte, la consistenza è molle e cremosa.

*Sapore:* dolce di latte con una nota di fresco dovuta ai fermenti lattici, utili anche al consumatore.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* Si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4°C e successivamente pastorizzato. Sono impiegati fermenti lattici per la corretta acidificazione della produzione casearia.

*Coagulazione:* Si coagula il latte alla temperatura di 38 °C con caglio liquido di vitello, con una durata di coagulazione di circa 30 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* La rottura della cagliata si effettua con un primo taglio a croce con la lira, successivamente terminata una sosta di 15 minuti si procede con il seconda taglio a noce. Si terminano le fasi in caldaia con l'estrazione e la messa in stampi.

*Lavorazione fuori caldaia:* Segue una stufatura per 2-3 ore e la salatura a secco una volta per faccia.

*Stagionatura:* la stagionatura è breve, circa 5 giorni a 4 °C, questo tempo è necessario alla Robiola di Cocconato per raggiungere il giusto grado di maturazione e cremosità della pasta.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Cocconato (AT)

### 5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

### 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

### 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

#### **Bibliografia:**

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'arciere, 1997

AA.VV., *Guida promozionale. Cocconato. Guida al paese ed alle sue manifestazioni – 2000*, Pro Loco di Cocconato e Comune di Coccolato (viene citata una canzone a inno delle Robiola datata 1932)