Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: ROBIOLA D'ALBA

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 d'Alba* è un formaggio a latte intero vaccino crudo o pastorizzato, a pasta molle di rapida stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo leggermente arrotondato all'incontro con le facce.
Dimensioni: peso da 300 a 400 g, scalzo da 2,5 a 3,0 cm, diametro da 9,0 a 12,0 cm.
Crosta: assente, nelle produzioni storiche tendente al paglierino chiaro se stagionata.
Pasta: bianca, abbastanza compatta, senza occhiatura, struttura gessata umida o granulosa.
Sapore: delicato sapore dolce di latte e di panna/burro, con presenza di un gradevole sentore acidulo fresco.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo o pastorizzato. Il latte deve subire una avviata acidificazione prima dell'aggiunta del caglio.
Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 30–37 °C per una durata media di un'ora, in alcuni casi anche sino a due ore.
Lavorazione in caldaia: la rottura viene fatta in un tempo unico (come in passato), oppure in fasi di taglio e soste sino ad ottenere un granulo di cagliata di dimensione nocciola, anche nella fase in caldaia l'acidificazione deve potersi sviluppare bene.
Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi, segue un periodo di stufatura a temperatura ambiente sino al raggiungimento di una acidità che deve scendere al di sotto di un valore di pH 4,8. Questa fase prevede alcuni periodici rivoltamenti.
Normalmente il giorno dopo alla produzione si effettua la salatura, che tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia.
Stagionatura: la stagionatura è molto breve, in 3–4 giorni, a temperatura tra 5 e 8 °C. In caso di durata maggiore (oggigiorno poco diffusa) la crosta acquista una leggera colorazione paglierina, il sapore acidulo si affievolisce ed il sapore diventa più aromatico.
Aromatizzazioni: per le sue caratteristiche strutturali ed organolettiche ben si presta ad aromatizzazioni (peperoncino, tartufo, erba cipollina, rucola) anche se si tratta di tendenze abbastanza recenti. Storica tradizione era quella, per le robiole più stagionate, di tagliarle a cubetti e conservarle in albanelle sott'olio, accompagnate talvolta da una foglia di lauro o da peperoncino.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona è legata al territorio albese della provincia di Cuneo, con sporadiche presenze nel torinese, astigiano ed alessandrino.

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 o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

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

AA.VV. Istituto nazionale di sociologia rurale, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Edizioni Frango Angeli, 1991