BORGIATTINO FORMAGGI

Formaggi Artigianali Nazionali ed Esteri

SERVIZIO CATERING

C.so Vinzaglio 29 – Torino – Tel. 0115629075

www.borgiattino.com borgiattino@borgiattino.com

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Fresca

Stagionata

Il suo nome richiama sia il latino "robium", con riferimento al colore rossiccio della parte esterna della pasta se stagionata, sia il nome del paese di Roccaverano nell'astigiano da dove si è originato il prodotto.

Si presenta con forma cilindrica, a facce piane leggermente orlate e scalzo convesso. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Si ottiene con l'impiego della cagliata lattica fresca o affinata. Viene utilizzato latte crudo intero di capra per circa il 50% e latte intero crudo di vacca e/o pecora per il restante 50%.

Le caratteristiche sensoriali di questo formaggio vengono distinte in:

Fresco: dal quarto al decimo giorno di maturazione. La crosta può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente. L'aspetto esteriore è bianco latte oppure paglierino, sapore delicato.

Stagionato: dall'undicesimo giorno. La crosta presenta una fioritura naturale di muffe, l'aspetto è bianco crema oppure leggermente rossiccio, il sapore gustoso nel sottocrosta.

Durante tutte le fasi di lavorazione il latte è addizionato con caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e viene lasciato a riposo per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore, in funzione delle condizioni climatiche e ambientali di lavorazione. Si procede quindi delicatamente al trasferimento della cagliata acida in appositi stampi forati muniti di fondo. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero. La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto fresco in appositi locali per almeno tre giorni con temperatura da 15° a 20°.

E' risultato il formaggio vincente su 177 formaggi in gara provenienti da sedici regioni italiane, in occasione del concorso Grolla d'Oro, svoltosi presso l'Hôtel Billia di Saint-Vincent.

L'evento di rilievo nazionale e internazionale, è stato appunto la "Grolla", la storica coppa dell'amicizia delle genti valdostane che pone la competizione su un piano paritario, di amicizia appunto. E quest'anno sono stati proprio gli amici piemontesi a portarsi a casa la vittoria con la Robiola di Roccaverano che è risultato essere il miglior formaggio d'Italia.