



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Robiola di Roccaverano DOP

Categoria: formaggi

Regione: Piemonte

Provincia: Asti, Alessandria

La Robiola di Roccaverano DOP è un formaggio DOP a pasta fresca, prodotto utilizzando latte vaccino e piccole percentuali di latte di pecora e di capra. L'area geografica di riferimento comprende un numero limitato di comuni delle province di Asti e di Alessandria. Il prodotto finito è un formaggio di forma cilindrica, privo di crosta e di peso variabile tra i 200 e i 400 grammi. La pasta interna, bianca e finemente granulosa, presenta un sapore caratteristico, delicato e leggermente acidulo. Viene consumata fresca o fatta maturare per un breve periodo (20 giorni circa). Ha ottenuto la DOP nel 1996.

La pratica di produrre un formaggio ottenuto miscelando latti di origini diverse pare risalga a una tradizione delle popolazioni dei Liguri-Celti. Ed anche Pantaleone da Confienza, nella sua *Summa Lacticiniorum* del XV secolo parla di una "robiola" locale che non doveva essere molto dissimile della attuale "Robiola di Roccaverano DOP". Il nome richiama sia il latino "robium", (con riferimento al colore rossiccio che assume col tempo la parte esterna della pasta), sia il nome del paese di Roccaverano, luogo di origine del prodotto.

Si tratta di una tipica DOP di "nicchia", localmente molto apprezzata. La produzione annua si aggira sulle 60 tonnellate annue. Tipico formaggio DOP da tavola, può essere utilizzato per la preparazione di alcune preparazioni gastronomiche che sfruttano le peculiarità organolettiche di questo prodotto caseario. Ottimo l'abbinamento con i vini rossi locali (Barbera, Nebiolo, Dolcetto).

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio di Tutela del formaggio "Robiola di Roccaverano", Via Roma 8
14050 Roccaverano (AT), tel. 014493244 fax 014493350 email
promo.formaggi@produttorelattepiemonte.com



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Crostini di Robiola di Roccaverano DOP e radicchio

Si preparano facendo tostare in poco olio extravergine di oliva le fette di pane casareccio. Ogni fetta va poi spalmata di Robiola di Roccaverano. A parte si fanno appassire col burro, a fuoco basso, le foglie di radicchio. Le si mette sul piatto di portata condendole con olio, sale e pepe bianco, le si ricopre con i crostini preparati precedentemente e si serve.

Prugne e albicocche secche con crema di Robiola di Roccaverano DOP e noci

Per la preparazione occorre incidere longitudinalmente le prugne e le albicocche secche, togliendo - se presente - il nocciolo. Si prepara poi in una terrina, aiutandosi con una frusta da cucina, un amalgama di panna liquida e Robiola di Roccaverano. Si inserisce il composto all'interno della frutta secca e si completa con un quarto di gheriglio di noce. Se non si consuma subito, conservare in frigorifero per evitare che il composto perda consistenza.

Involtini di carne cruda con Robiola di Roccaverano

Si prepara una crema mescolando bene della Robiola di Roccaverano fresca, un po' di succo d'aglio (basta spremerlo) e un trito finissimo di erba cipollina, sedano e olio extravergine di oliva. Il composto va poi spalmato su fette di carne cruda di manzo tagliata molto fine, da avvolgere a formare degli involtini. Se serve la carne adagiata su una foglia di insalata e condita con una emulsione realizzata al momento di extravergine di oliva, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe bianco.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.