

BORGIATTINO



Fresca

Stagionata

Lavorazione e caratteristiche

Formaggio realizzato con latte vaccino di capra e pecora a pasta granulosa, di forma cilindrica, con diametro di 10/14 cm e altezza di 4/5 cm. Il peso delle forme va da 250 a 400 grammi.

La pasta, dalla consistenza finemente granulosa, è color bianco latte o giallo paglierino se stagionata.

Fresca, la Robiola non ha crosta; se stagionata, la crosta ha colore rossiccio.

Il sapore è delicato, leggermente acidulo.

Storia e curiosità

Il suo nome richiama sia il latino "robium", con riferimento al colore rossiccio della crosta della Robiola stagionata, sia il nome del paese di Roccaverano, nell'astigiano, suo luogo di origine.

In occasione del concorso Grolla d'Oro 2008, svoltosi presso l'Hôtel Billia di Saint-Vincent, la Robiola di Roccaverano è risultata il formaggio vincente su 177 formaggi in gara provenienti da sedici regioni italiane.

Il premio in palio era appunto la Grolla, la storica coppa delle genti valdostane che pone la competizione su un piano paritario, di amicizia.