

IVG

La robiola ligure, storia di un formaggio antichissimo

di **Elisa e Stefano Pezzini**

31 Maggio 2021 - 8:51

LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI

IVG.it Ge24.it

La Liguria, pur essendo terra di “terra” e non di mare (almeno dal punto di vista del gusto), non è certamente famosa per i suoi formaggi, ed è un peccato (da espiare al più presto con politiche e azioni promozionali di rilancio da parte di Regione, consorzi, organizzazioni sindacali agricole) perchè i suoi prodotti caseari sono di grande levatura e, soprattutto, si sposano in maniera armonica con altri prodotti liguri di assoluta eccellenza.

Abbiamo già detto, nei mesi scorsi del bruss, della giuncata, della prescinseua, ma non sono solo queste le eccellenze casearie, latte ovino e caprino in primo luogo, vaccino nelle Alpi Liguri e in Val d’Aveto, della Liguria. A cominciare dalla robiola, formaggio antichissimo, forse medievale. Può essere di latte vaccino, ovino e caprino, ed è diffuso in tutto il nord Italia, dal Pavese alle Langhe, dal Mantovano alla Liguria di collina, se non di montagna.

Secondo alcune fonti, la robiola, citando Wikipedia, prende il nome da Robbio, comune in provincia di Pavia, dove già nel XVI secolo veniva prodotto. Un’altra etimologia vorrebbe che robiola derivi da rubrum per via della colorazione rossastra che assume spesso la crosta di questo formaggio. Secondo un’altra versione, la robiola prenderebbe il nome da “robbia”, una pianta da cui si ricava un pigmento rosso che ricorderebbe la colorazione della parte esterna del latticino.

La sua pasta è cremosa, morbida e bianca. La crosta è assente o più simile ad una pelle rugosa. Ha un sapore delicato. Si produce addizionando il latte con caglio di vitello. Dopo

l'estrazione, la cagliata viene messa su dei setacci per farla spurgare dal siero e, raggiunto il punto corretto di umidità, trova posto in appositi contenitori per la formatura.

La robiola ligure viene prodotta da alcuni caseifici sul Beigua, in Val d'Aveto, a Vendone (spettacolare quella di U Beriun, casaro Massimo Revello) e a Rezzo, Valle Arroscia, ma anche in val Nervia. Si accompagna in maniera stupenda con un filo d'olio extravergine di taggiasca e qualche oliva in salamoia, sempre taggiasca. Si abbina con un bicchiere di Vermentino di Diano Marina o un bollicina ligure.

“Liguria del gusto e quant'altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).