# Una storia di famiglia.
# Un carattere che resta.

Storia, territorio, formaggi e riconoscimenti.
Materiali per raccontare il Caseificio Rabbia.


IL CASEIFICIO

LA FILIERA

I PRODOTTI

I RICONOSCIMENTI



PRESS KIT / OTTOBRE 2026



info@francescorabbia.it

PROFILO AZIENDALE

# Cinque generazioni. La stessa terra.

Dal 1890, a Ruffia, la famiglia Rabbia porta avanti una storia casearia che attraversa cinque generazioni. Tra le Langhe e il Monviso, il legame con il territorio prende forma ogni giorno nella scelta di latti provenienti dal Cuneese e in una produzione che comprende paste morbide, semidure, dure ed erborinate.

Le ricette e l'esperienza passano di generazione in generazione, mentre il caseificio rinnova i propri impianti. La gamma affianca grandi denominazioni piemontesi e specialità della casa: un percorso in cui tradizione e modernità convivono, senza perdere il carattere della famiglia.



IL SAPERE SI TRAMANDA. IL CASEIFICIO EVOLVE.

DATI ESSENZIALI

# Rabbia, in breve.

| | |
|---|---|
| FONDAZIONE | 1890, a Ruffia |
| IDENTITÀ | Azienda familiare, quinta generazione |
| TERRITORIO | Ruffia, provincia di Cuneo, Piemonte |
| MATERIA PRIMA | Latti provenienti dal Cuneese |
| PRODUZIONE | Paste morbide, semidure, dure ed erborinate |
| SEDE OPERATIVA | Via Scarnafigi 3B, 12030 Ruffia (CN) |
| SEDE LEGALE | Via Beato Pietro 2, 12030 Ruffia (CN) |

## LE TAPPE DI UNA STORIA FAMILIARE

**1890** La fondazione a Ruffia, alla fine dell'Ottocento.

**Primi del '900** Continuità generazionale, sviluppo e trasmissione delle ricette e della lavorazione in caldaia.

**Anni '80-'90** Valorizzazione delle grandi denominazioni DOP piemontesi.

**Oggi** Quinta generazione: impianti rinnovati e continuità produttiva a Ruffia.

DAL LATTE ALLE FORME

# Una filiera da raccontare.



## 01 Il latte

Il racconto comincia dal territorio cuneese, dalle sue stalle e dalla materia prima.



## 02 La lavorazione

Esperienza, gesti e ricette trasmesse accompagnano la trasformazione.



## 03 Il tempo

La stagionatura dà a ogni formaggio il proprio carattere.




## 04 Verso di voi

Le forme vengono preparate e confezionate per raggiungere i clienti.



## 05 A tavola

Il percorso si completa nel taglio, negli abbinamenti e nella condivisione.

I NOSTRI PRODOTTI

# Tre linee, molte espressioni.

## DOP

Le grandi denominazioni

- Raschera DOP
- Raschera DOP due latti
- Bra Tenero DOP
- Bra Duro DOP
- Toma Piemontese piccola

## LINEA MONVISO

Le specialità della casa

- Il Gentile
- La Robusta
- Pe' delMunt

## I CLASSICI

Il carattere Rabbia

- Blu di Cuneo
- Primo Pascolo
- Nustral d'la Crota
- Il Nodo Vaccino
- Il Nodo Misto
- Toma al Peperoncino
- Toma alle Erbe Alpine
- Toma Nostralino
- Gaia al tartufo

RICONOSCIMENTI

# Una qualità riconosciuta.

**2026** — Blu di Cuneo
**Diploma di qualità · Infiniti Blu**
Concorso Infiniti Blu

**2025** — Blu di Cuneo
**Diploma di qualità · Infiniti Blu**
Concorso Infiniti Blu

**2025** — Raschera DOP
**Premio nazionale · Italian Cheese Awards**
Italian Cheese Awards · 10ª edizione / Categoria: Semistagionati

**2025** — Blu di Cuneo
**Argento · ONAF**
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Blu di Cuneo

**2025** — Bra Tenero DOP
**Bronzo · ONAF**
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Bra Tenero DOP

**2025** — Raschera DOP
**Oro · ONAF**
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Raschera DOP

**2025** — Raschera DOP due latti
**Bronzo · ONAF**
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Raschera DOP

**2025** — Toma Piemontese piccola
**Bronzo · ONAF**
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Toma Piemontese DOP

RICONOSCIMENTI

# I riconoscimenti, nel tempo.

**2025** — Blu di Cuneo

**1° classificato · Trofeo San Lucio**

Trofeo San Lucio / Categoria: Formaggi erborinati non DOP

**2024** — Blu di Cuneo

**Diploma di qualità · Infiniti Blu**

Concorso Infiniti Blu

**2024** — Blu di Cuneo

**Oro · ONAF**

2° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Blu di Cuneo di vacca

**2024** — Bra Tenero DOP

**Oro · ONAF**

2° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Bra Tenero DOP

**2023** — Bra Tenero DOP

**Argento · ONAF**

1° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Formaggi DOP semiduri

**2023** — Raschera DOP due latti

**Argento · ONAF**

1° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Raschera DOP

**2018** — Erborinato di capra

**Bronzo · ONAF**

Festival del Formaggio · Concorso dei formaggi cuneesi / Categoria: Erborinati di capra

**2018** — Erborinato di vacca

**Argento · ONAF**

Festival del Formaggio · Concorso dei formaggi cuneesi / Categoria: Erborinati di vacca

MARCHIO E CONTATTI

# Materiali, persone, contatti.

Il marchio Rabbia 1890
Usare il logo fornito mantenendone proporzioni e colori. Lasciare spazio libero attorno al marchio e scegliere fondi che ne garantiscano la leggibilità. Non ridisegnare o deformare il segno.

## PER INFORMAZIONI, INTERVISTE E MATERIALI

info@francescorabbia.it

0172 373322 +39 379 307 7816

Sede operativa
Via Scarnafigi 3B, 12030 Ruffia (CN)

Sede legale
Via Beato Pietro 2, 12030 Ruffia (CN)

Instagram / caseificio_rabbia_francesco

Facebook / Caseificio Francesco Rabbia

LinkedIn / Caseificio Francesco Rabbia

Visita il sito e il press kit online

Nel pacchetto: profilo aziendale, dati essenziali, testi per la stampa, riconoscimenti, schede prodotto, logo e una selezione di immagini.