



Roccaverano (AT), 13 giugno 2017

COMUNICATO STAMPA

Conto alla rovescia per la 17^a FIERA CARRETTESCA la Festa della Robiola di Roccaverano DOP. **Appuntamento Domenica 25 giugno 2017 - dalle 10 alle 19**

La Fiera Carrettesca è un'occasione da non perdere per scoprire il territorio, i sapori e le tradizioni della Robiola di Roccaverano Dop. Un'intera giornata densa di appuntamenti che si svolgeranno nel cuore dell'antico borgo di Roccaverano, intorno alla torre dalla cui sommità si ammira lo splendido panorama delle colline e delle Alpi.

In allegato il manifesto dell'evento con il programma della giornata.

Un'identità forte e condivisa quella della Robiola di Roccaverano DOP: tutti i produttori infatti fanno parte del **"Consorzio di Tutela"** (www.robioladiroccaverano.com).

Domenica 25 giugno sarà dunque l'occasione per apprezzare tutte le sfumature dei sapori di questo formaggio unico al mondo, prodotto in una zona che interessa 10 Comuni della provincia di Asti e 9 Comuni della provincia di Alessandria, nel settore più orientale delle Langhe, in direzione del mare.

La Robiola di Roccaverano DOP è l'unico formaggio caprino italiano ad avere ricevuto la **Denominazione di Origine Protetta**. La certificazione italiana risale al 1979. La Robiola fa parte dei primi prodotti enogastronomici d'eccellenza a potersi fregiare di questo riconoscimento. La certificazione europea avvenne più tardi, nel 1996.

Un territorio, quello della DOP, che offre paesaggi estremamente vari: boschi, prati, fiumi, colline e vigneti, una zona ideale per l'allevamento delle capre Camosciate e di Roccaverano, le sole due razze ammesse dal Disciplinare di Produzione. Un ambiente geografico che contribuisce alla varietà dei sapori e dei profumi delle Robiole che mutano a seconda delle stagioni e delle erbe di cui si nutrono gli animali, che pascolano liberamente gran parte dell'anno.

La giornata sarà animata dalle **Pro loco della Langa Astigiana e dell'Alto Monferrato Acquese** che offriranno i loro piatti tipici, come gli ottimi gnocchi che esaltano gli aromi della Robiola. Due gli appuntamenti previsti con gli **Alfieri e Musicisti del Rione San Secondo di Asti**, mentre tutta la manifestazione sarà accompagnata in diretta dalla musica e dai commenti dal vivo di Radio ValleBelbo. In questa occasione la Robiola consoliderà il suo rapporto con le eccellenze dei vini del Piemonte. In mattinata si svolgerà la **Wine Tasting Experience® - la Robiola incontra i grandi vini di Langa***, con la degustazione di **quattro vini abbinati a tre Robiole di Roccaverano DOP** di diversa stagionatura. I vini prescelti sono: Spumante Metodo Classico "Alta Langa" Doc 2013 - Ettore Germano; Roero Arneis "Sito dei Fossili" Docg - Bric Cenciurio; Barbera d'Alba Doc 2014 - Josetta Saffirio; Barolo "Capalot" Docg 2011 - Crissante Alessandria.

L'evento è a cura di **Strada del Barolo e grandi vini di Langa** (www.stradadelbarolo.it)*.

Altra novità di quest'anno sarà la collaborazione con il **RFF - Rural Film Fest di Bistagno (AL)** con la proiezione di **"Pastori, una storia del Piemonte" un film documentario** di Paolo Casalis.

Nel pomeriggio, intorno all'antica Torre, si terranno le **Conversazioni sulla Robiola**: ospite d'eccellenza, il critico enogastronomico **Paolo Massobrio** che riceverà l'investitura di *Cavaliere della Robiola di Roccaverano DOP*.

Com'è tradizione **la Robiola di Roccaverano DOP sarà valutata dagli esperti dell'ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio)** che sceglieranno la miglior *Robiola di Roccaverano in tavola*. Anche il **pubblico potrà esprimersi**, eleggendo la miglior *Robiola di Roccaverano in fiera*. **Una doppia premiazione, alle 17.30**, svelerà i responsi degli esperti e del pubblico.

Cenni storici

La Robiola di Roccaverano è il **primo** e il **più antico formaggio caprino italiano** autorizzato a fregiarsi della **Denominazione di Origine Protetta Europea** ed è il **più tradizionale** e il **più nobile dei prodotti caseari nazionali ottenuti con il latte di capra**. Pare che già i Liguri-Celti producessero, nelle zone che attualmente formano l'area delimitata dal Disciplinare, una formaggetta di latte ovicaprino che i romani chiamavano *rubeola*, dal latino *ruber*, ovvero rosso, ispirandosi alla colorazione rossastra che la forma assumeva stagionando.

La DOP è stata istituita con il regolamento europeo nel luglio 1996, ma in Italia è stata riconosciuta già nel 1979. I prodotti DOP sono caratterizzati e garantiti da un Disciplinare che stabilisce i requisiti di allevamento degli animali e di produzione, circoscrivendo rigorosamente il territorio in cui di produzione della Robiola di Roccaverano DOP.

Attualmente la Robiola di Roccaverano DOP è prodotta prevalentemente in purezza cioè con solo latte di capra, ma il Disciplinare consente anche l'aggiunta al 50% di latte di pecora o di vacca (sempre con un minimo 50% di capra). L'alimentazione base delle capre, pecore e mucche allevate deve essere costituita da foraggi verdi o conservati.

Perché "Fiera Carrettesca"

Il nome deriva dal fatto che il territorio della DOP, che racchiude il Borgo di Roccaverano, coincide pressappoco con l'antico feudo della famiglia **Del Carretto**. Il primo a fregiarsi del titolo di Signore di Roccaverano, nel 1240, fu Enrico III. Nel 1322 un suo discendente donò il feudo di Roccaverano al marchese Manfredo IV di Saluzzo.

Ufficio Stampa & Comunicazione

Claudia Apostolo e Marta Franceschetti

press@martafranceschetti.com

tel. 011 7652818

*Per maggiori informazioni sulla **Wine Tasting Experience**

Claudia Cerrato

info@stradadelbarolo.it

tel. 0173 787166

Per iscrizioni alla **Wine Tasting Experience**

tasting@stradadelbarolo.it

tel. 329 2566787