

“Terra Madre” Salone del Gusto 2018 - La **Robiola di Roccaverano DOP** c'è!!!

E' ancora **fresca del successo** ottenuto in terra valdostana in occasione della Festa del Lardo d'Arnad DOP, dove è stata presente come **ospite d'onore** qualche settimana fa, che la **Robiola di Roccaverano DOP** torna in scena per ottenere altri consensi da parte di semplici consumatori ed esigenti gourmet. Sì, perché il celebre **formaggio caprino piemontese** piace proprio a tanti, per non dire a tutti. Saranno le giornate del Salone del Gusto edizione 2018 ad offrire un'ampia platea di pubblico alla Robiola, al suo **Consorzio di Tutela** e a tutte **Aziende Agricole** che la producono.

Dal **20 al 24 settembre** a Torino aprirà le porte la XII edizione di “**Terra Madre**” **Salone del Gusto**. L'edizione di quest'anno del **grande evento**, dicono gli organizzatori, forti delle esperienze passate, in particolare quella del 2016, dovrà risultare la **più bella** di sempre. Motivo per cui **Slow Food**, Città di Torino e Regione Piemonte, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il coinvolgimento del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo si prefiggono ancora una volta di **sorprendere** con una nuova formula. Il tema di questo 2018 è “**Food for Change**”

Ma le cinque giornate torinesi dovranno anche essere un'esperienza molto appagante per tutti colori che vi prenderanno parte. La **manifestazione internazionale** del cibo buono, pulito, sano e giusto per tutti si rimodella ancora e si diffonde in tutta la regione. In evidenza gli **scambi tra i delegati** e i cittadini ospiti nelle famiglie delle oltre 120 città di Terra Madre e ben **15 Tour DiVini** alla scoperta delle bellezze artistiche e paesaggistiche della regione, nonché i sapori tipici del territorio.

La regione ma anche la città di **Torino** sarà coinvolta su più luoghi e strutture perché tantissime saranno le iniziative parallele. Infatti oltre al **Lingotto** presso il **Palazzo reale** si accederà all'enoteca, ai laboratori e al punto dedicato ai Maestri dei cocktail. In **Piazzetta Reale** il Quality beer academy e i Food truck, mentre all'interno del **Palazzo della Regione Piemonte** saranno organizzati ben 28 laboratori del gusto. Anche quest'anno non mancheranno le Scuole di Cucina e gli appuntamenti a Tavola.

Per tutte le **giornate di manifestazione** la Robiola di Roccaverano DOP sarà presente al **Lingotto** a totale disposizione del pubblico che raggiungerà l'area espositiva. **Doveroso ricordare che la Robiola di Roccaverano** si produce su un'area compresa tra 10 comuni della provincia di Asti e 9 comuni della provincia di Alessandria. Si produce con **latte crudo intero di capra** delle razze Roccaverano e Camosciata Alpine e i loro incroci. Per l'alimentazione del bestiame, tenuto obbligatoriamente al pascolo da marzo a novembre, è **vietato l'utilizzo di mangimi OGM**. L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dal territorio di produzione per almeno l'80%. Fresca o stagionata la **Robiola di Roccaverano DOP** si caratterizza da una pasta bianca e morbida mentre il suo sapore può variare dal delicato fino al deciso. **La forma ha un diametro** compreso tra i 10 e i 13 cm e lo scalzo dai 2,5 ai 4 cm. Il peso varia dai 250 ai 400 grammi circa.

Le Robiole fresche richiedono un **periodo di maturazione** che parte da un minimo di 4 giorni fino ai 10 al termine dei quali assaporiamo un formaggio privo di crosta, arricchito dalla presenza di una lieve fioritura naturale di muffe, **dalla consistenza morbida e cremosa** e dai sapori delicato, saporito, leggermente acidulo.

Le **Robiole stagionate** o affinate richiedono una maturazione minima di 10 giorni e la crosta può presentarsi con un colore paglierino o rossiccio, sempre le eventuali **muffe naturali** e una consistenza morbida e leggermente compatta fino ad arrivare, con il **protrarsi della stagionatura**, cremosa nel sotto crosta. Il sapore è deciso. **Appuntamento a Torino** per vivere insieme un'esperienza importante della quale ci ricorderemo per molto tempo: così come per molto tempo gusteremo ancora con piacere un **grande formaggio!!!**

Fabrizio Salce – ufficio stampa

Te. 3383071239

Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano DOP