

Mediaset, Vinum e Caseus: un aprile importante per la Robiola di Roccaverano DOP

Un mese di aprile ricco di appuntamenti per il **delizioso formaggio** caprino piemontese. Sabato 7 una troupe televisiva **Mediaset** targata **Rete 4** ha raggiunto il paese di Roccaverano per il programma **“Ricette all’italiana”** condotto da Davide Mengacci e Michela Coppa. La trasmissione, in onda dal lunedì al sabato alle 10.45, accompagna il pubblico alla scoperta del territorio italiano per conoscerne meglio le unicità gastronomiche e culturali. **Le telecamere** si sono inizialmente soffermate su alcuni scorci del piccolo borgo della **Langa astigiana**, il più alto della provincia con suoi 800 metri, tra i quali la piazza centrale con la torre e i resti del **castello dei Marchesi del Carretto** (sec. XII – XIII). La torre alta 35 metri ha la stessa misura della sua circonferenza. Dopo il castello, sempre in piazza sul lato opposto, le riprese TV si sono concentrate sulla **Chiesa di Santa Maria Annunziata** splendido esempio di stile rinascimentale.

Dalle **piacevolezze** architettoniche a quelle per il **palato**. In scena la vera protagonista del servizio televisivo: la **Robiola di Roccaverano DOP**. Le piccole forme di formaggio, esposte su di una tavola arricchita da alcuni piatti preparati dall’**Osteria del Bramante** di Roccaverano con la Robiola come ingrediente, hanno assunto il loro ruolo di competenza come **“prima donna”** del servizio televisivo. Sul set presenti anche i vini del **Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato**. Per il lavoro svolto in fase di preparazione dell’esposizione per le riprese si ringraziamo la **Pro Loco** e il **Comune** di Roccaverano.

La troupe ha poi raggiunto la **stalla** e il **caseificio** di una delle **aziende agricole** consorziate per riprendere le capre e alcuni momenti della lavorazione del formaggio. **Fabrizio Garbarino**, Presidente del **Consorzio di tutela del formaggio Robiola di Roccaverano DOP**, durante l’intervista ha raccontato il prodotto e il territorio di provenienza. A breve **si saprà la data** della messa in onda della registrazione all’interno del programma.

Ma aprile sarà per la Robiola una buona occasione per **incontrare il pubblico** in altri due momenti importanti tra **Piemonte e Liguria**. Il primo ad **Alba** (CN) in occasione dell’edizione 2018 di **“Vinum”** e il secondo a **Cairo Montenotte** (SV) per la terza edizione di **“Caseus Liguria”**.

Vinum (21 aprile – 1 maggio) è una splendida vetrina e al contempo un’occasione per degustare i più grandi vini di **Langhe, Roero e Monferrato**, ma anche un’opportunità di incontrare le eccellenze del territorio. La **Robiola di Roccaverano DOP** sarà presente nei giorni 21 – 22 – 25 presso la **“Sala dei formaggi”** gestita dall’**O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio**. L’Organizzazione è nata nel 1989 per promuovere il formaggio di qualità attraverso le tecniche di degustazione. Durante le altre giornate di evento alla Robiola si alternerà **un’altra eccellenza casearia** dell’alta Langa cuneese: il Murazzano DOP grazie al **Consorzio di Tutela Formaggio Murazzano DOP**.

Caseus Liguria(Formaggi in festa)si svolgerà nella piazza della Vittoria di nei giorni 29 – 30 aprile e il 1 maggio dalle ore 10.00 alle ore 22.00. E’ una **rassegna delle eccellenze** italiane arricchita da laboratori con formaggi messi a disposizione dagli espositori e vini e birre dei produttori locali.

Un mese di aprile all’insegna della **promozione** e delle **degustazioni**: Robiola di Roccaverano DOP eccellenza della nostra bella e buona Italia.

Sono disponibili fotografie ad alta risoluzione.

Fabrizio Salce – 338.3071239

Ufficio Stampa – **Consorzio di tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano DOP**