



I LUNEDI DELL'ASTESANA

LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP A 360°

CONOSCERLA, DEGUSTARLA, CUCINARLA,
COMUNICARLA PER FAR "EMOZIONARE" IL
TURISTA/ CONSUMATORE

• SALUTI ISTITUZIONALI

• PROGETTI ED INIZIATIVE PER GLI OPERATORI DELLA FILIERA
ENOTURISTICA: STEFANO CHIARLO E GIUSEPPE GIORDANO – STRADA DEL
VINO ED DEL CIBO ASTESANA

• LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP: COS'È, DOVE SI PRODUCE, COME SI
CONSERVA, DEGUSTA E COMUNICA: ELIO SICCARDI – DELEGATO ONAF –
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO DI ASTI E
SOMMELIER E ISELLA ZANUTTO – MAESTRO ASSAGGIATORE ONAF

• DEGUSTAZIONE GUIDATA DI TRE ROBIOLE CON DIVERSE STAGIONATURE
IN ABBINAMENTO A TRE VINI DOC E DOCG DEL MONFERRATO – ELIO
SICCARDI E ISELLA ZANUTTO

• LE MOSTARDE, I MIELI E LE CONFETTURE CHE SI ABBINANO ALLA
ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

• LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP IN CUCINA, NEI BAR, WINE BAR E
NELLE CANTINE CHE FANNO ACCOGLIENZA – TESTIMONIANZE DI
SUCCESSO DEL TERRITORIO

• PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO DI SUPPORTO MEDIATICO (VIDEO)
PER GLI OPERATORI DA UTILIZZARE PRESSO LE AZIENDE.

• DIBATTITO E CONCLUSIONI

PARTECIPAZIONE PREVISTA SINO AD UN MASSIMO DI 25 PERSONE, CON
ESIBIZIONE DEL GREEN PASS

È PREVISTO IL RILASCIO DI UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE