



COMUNICATO STAMPA

Roccaverano:

ultimo week end di giugno in festa per il paese e il suo prodotto

*Per rinnovare la perfetta simbiosi tra la nota Dop e il territorio cui appartiene al confine tra **Langhe e Monferrato** (province di Asti e Alessandria): doppio appuntamento a Roccaverano in occasione della "Fiera Carrettesca": **domenica 26** la robiola è protagonista assoluta del raduno che richiama tutti i produttori di Robiola DOP, mentre **sabato 25** incontra le eccellenze casearie delle Città del Formaggio d'Italia, in un tour di degustazioni libere e guidate. Le "case" della DOP restano poi aperte tutte le domeniche fino a settembre per scoprire come nasce e come viene lavorata.*

Roccaverano, 17 giugno 2022 – Nella patria della Robiola, Roccaverano, **domenica 26 giugno** torna la "**Fiera Carrettesca**" storico raduno dei produttori di Roccaverano DOP aggregati nel *Consorzio di Tutela del formaggio Robiola di Roccaverano*. Alla sua ventunesima edizione, per celebrare il ruolo di **città del formaggio** di cui il borgo piemontese è stato insignito quest'anno dall'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), l'**appuntamento raddoppia** dedicando il **sabato 25** al "**Tour fra le eccellenze casearie delle Città del Formaggio d'Italia**".

«Il nostro territorio è profondamente legato al suo omonimo prodotto caseario - commenta il presidente del Consorzio, Fabrizio Garbarino -. Questo binomio e la qualità che caratterizza la Roccaverano hanno reso possibile la nostra nomina a Città del formaggio 2022, un premio che ci rende orgogliosi e che onoriamo invitando anche le altre città elette a festeggiare con noi e a condividere le proprie eccellenze».

Il **25 giugno** infatti, dalle 15.00 alle 20.00 la suggestiva cornice del parco del Castello ospiterà un viaggio alla scoperta delle "Città del Formaggio ONAF" e dei loro prodotti: dal Piemonte al Veneto passando per la Lombardia, per poi scendere in Emilia Romagna e Lazio, spingersi fino in Campania e attraversare lo stretto di Messina per sbarcare in Sicilia. Un percorso del Bel Paese fatto di degustazioni libere, abbinamenti di formaggi e vini e accostamenti di grappe e formaggi, in collaborazione con l'ONAF, l' AIS e l'ANAG, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e il Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Su prenotazione (tel. 0144 88465 o promozione@robioladiroccaverano.com), sarà inoltre possibile partecipare a degustazioni guidate da Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della delegazione Onaf di Asti. In serata ci sarà spazio per piatti tipici cucinati dalle Pro Loco del territorio coordinate dalla Pro Loco di Roccaverano, con i suoi famosi gnocchi alla Roccaverano Dop e la musica. Sempre presente il Roccaverano DOP, in differenti stagionature.

Il giorno successivo la festa prosegue con la **Mostra mercato della Robiola di Roccaverano DOP** e prodotti di Langa, in degustazione e vendita dalle 10.00 alle 18.00. A pranzo le Pro Loco del territorio proporranno piatti della tradizione e nel pomeriggio ci saranno alcune sorprese: le **incursioni degli Scavalca Montagne**, artisti amanti della natura e della libertà che, zaino in spalla, realizzano tournée a piedi, camminando da un paese all'altro; l'investitura del giornalista enogastronomico **Fabrizio Salce, Cavaliere della Robiola di Roccaverano DOP 2022** (ore 16.30); la **premiazione de "La miglior Roccaverano DOP in tavola"**, Concorso indetto dall'ONAF con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti (ore 17.00)

Il Roccaverano resta protagonista di tutte le domeniche successive, fino a settembre, con il calendario di "aziende aperte" che consentirà al pubblico di entrare nelle "case" della DOP, scoprire come nasce e come viene lavorata.



Programma

Sabato 25 giugno

ore 15.00 - 20.00 "Tour fra le eccellenze casearie delle Città del Formaggio d'Italia"

Degustazioni libere e degustazioni guidate a cura di ONAF su prenotazione (telefonando allo 0144 88465 o scrivendo a promozione@robioladiroccaverano.com)

▪ h 15.00 - **Fiori e spezie, dal campo al formaggio**

Degustazione guidata di formaggi caratterizzati da uso di spezie, fiori o da pascoli fioriti che ritroviamo nel formaggio in abbinamento ai vini del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. In collaborazione con Onaf e Ais Asti

▪ h 16.30 - **Fresco latte, dolce formaggio?**

Degustazione guidata di formaggi caratterizzati da una pasta tenera/molle o pasta filata, che conservano di base una spiccata nota dolce in abbinamento ai vini del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. In collaborazione con Onaf e Ais Asti

▪ h 18.00 - **Colline, valli e montagne. Quando l'altezza conta**

Degustazione guidata di formaggi prodotti in zone caratterizzate da una certa altitudine in abbinamento alle grappe del Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. In collaborazione con Onaf e Anag

Dalle 19.00 Verranno serviti i prodotti tradizionali cucinati dalle Pro Loco del territorio Degustazione vini a cura del Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato abbinati alla Robiola di Roccaverano DOP.

La serata sarà arricchita dalla discoteca mobile con musica degli anni '70/'90.

Domenica 26 giugno

ore 10.00 - 18.00 Mostra mercato della Robiola di Roccaverano DOP e prodotti di Langa: degustazione e vendita.

Dalle 12.00 Verranno serviti piatti della tradizione cucinati dalle Pro Loco del territorio

ore 14.00 - 18.00 Incursioni artistiche con gli Scavalca Montagne, durante la loro "Tournée in cammino"

Ore 16.30 Investitura di Fabrizio Salce, giornalista enogastronomico, Cavaliere della Robiola di Roccaverano DOP 2022

Ore 17.00 Premiazione Concorso ONAF con la partecipazione della Delegazione Onaf di Asti: "La miglior Roccaverano DOP in tavola"

Dalle Città del Formaggio d'Italia in degustazione a Roccaverano

1. Agerola (Napoli, Campania), il Provolone del Monaco DOP
2. Bergamo (Lombardia), i Formaggi Principi delle Orobie (~~Bittostorico~~, Formai de Mut DOP, Strachitunt DOP, ~~Storico ribelle~~)
3. Bracciano (Provincia di Roma, Lazio), il Caciofiore PAT
4. Capaccio Paestum (Provincia di Salerno, Campania), Paestum la Mozzarella di Bufala Campana DOP
5. Forlimpopoli (provincia di Forlì-Cesena, Emilia-Romagna), lo Squacquerone di Romagna DOP
6. Melle (Provincia di Cuneo, Piemonte), il Toumin dal Mel PAT
7. Perosa Argentina (Torino, Piemonte), il Dahu e il Plaisentif
8. Pandino (Provincia di Cremona, Lombardia), la Pandinella

Con il sostegno della Regione Piemonte, il patrocinio della Provincia di Asti, del Comune di Roccaverano e dell'Unione Montana Langa Astigiana Val Bormida

Per info: + 39 0144 88465 - info@robioladiroccaverano.com - www.robioladiroccaverano.com

Ufficio stampa – Stefano Bosco t. 338 9321089 boscostefano.press@gmail.com

Francesca Corsini t. 334 2037099 francescadapisa@gmail.com