

Generalità	Roccoverano		
Presentazione	<p><b>Roccoverano</b> Formaggio a coagulazione lattico-presamica, a pasta cruda, grasso, prodotto con latte intero e crudo di capra che proviene esclusivamente dalla zona individuata nel <i>Documento Unico</i> del Consorzio di Tutela del prodotto. <b>Per mantenere la tradizione</b>, se pur in via di abbandono per la progressiva diminuzione delle pecore e vacche da latte sul territorio, <b>è ammesso l'utilizzo di latte misto (capra 50% e pecora-vacca 50%)</b>. L'alimentazione delle lattifere è ottenuta utilizzando foraggi verdi e/o conservati che si ottengono da prati e prati-pascoli del territorio, ricchi di numerose piante aromatiche ed officinali che, con i vari profumi ed aromi, costituiscono un alimento di alta qualità per gli allevamenti e fanno assumere al formaggio una fragranza che lo distingue da ogni altro. Il formaggio viene prodotto tutto l'anno (ma il pascolamento degli animali avviene solo nel periodo da marzo a ottobre) e il suo gusto deriva in particolare dai fermenti lattici vivi che sono presenti nella sua pasta fino al momento del consumo.</p> <p>Si presenta in forma cilindrica, con facce di 10÷13 cm di diametro, abbastanza piane e leggermente orlate, scalzo leggermente convesso di 2,5÷4 cm, peso di 0,250÷0,400 kg, in due diverse tipologie: <b>Tipo FRESCO: stagionatura</b> dal quarto al decimo giorno dalla produzione; <b>crosta:</b> inesistente, o sotto forma di lieve fioritura naturale di muffe, liscia; di colore bianco latte o paglierino; <b>pasta:</b> di colore bianco, struttura cremosa, morbida, leggermente adesiva; <b>sapore:</b> moderatamente acidulo, saporito; <b>odore-aroma:</b> poco intenso, leggermente persistente; riconoscimenti: lattico acido (yogurt), erba fresca o fieno (secondo stagione), animale leggero (ircino). È un ottimo formaggio da tavola, ideale da spalmare sul pane, per spuntini o aperitivi; si può gustare <i>“tal quale”</i>, con miele, composte di frutta, mostarda, salsa di cipolle. Viene utilizzato anche come ingrediente in diverse ricette di primi o secondi piatti, di salse e per la preparazione di dolci. Si abbina preferibilmente a vini bianchi di buon corpo, intensi, freschi, sapidi e abbastanza aromatici (es. <i>Chardonnay DOC</i>) per contrastare la ricchezza olfattiva e la tendenza acida del formaggio.</p> <p><b>Tipo AFFINATO: stagionatura:</b> oltre il decimo giorno dalla produzione; <b>crosta:</b> sottile, screpolata, tenera o leggermente rigida, con fioritura naturale di muffe; di colore da bianco crema a paglierino, o anche leggermente rossiccia; <b>pasta:</b> di colore bianco latte, struttura morbida, non elastica, leggermente umida e solubile che, con il protrarsi della stagionatura, diventa compatta e può essere cremosa nel sottocrosta per effetto delle trasformazioni indotte dalle muffe che si sviluppano sulla crosta; <b>sapore:</b> saporito, poco acidulo, può evidenziare un leggero piccante dopo sufficiente maturazione; <b>odore-aroma:</b> abbastanza intenso e persistente; riconoscimenti: lattico acido (yogurt) o lattico cotto, erba fresca o fieno (secondo stagione), frutta secca (noccioia tostata), animale (ircino) abbastanza intenso. A livello artigianale può essere conservato fino a 6 mesi in barattoli di vetro, coperto di olio, oppure ponendo le forme nella paglia così da seccarle per essere utilizzate <i>“da grattugia”</i>. È un ottimo formaggio da tavola, si può gustare <i>“tal quale”</i>, con miele, composte di frutta, mostarda, salsa di cipolle, oppure con le due tipiche salse piemontesi, il <i>“bagnet vert”</i> e il <i>“bagnet russ”</i>. Se sufficientemente stagionato (4÷6 mesi) si può utilizzare grattugiato per insaporire ricette del territorio. Può essere abbinato a un vino rosso anche <i>“importante”</i>, maturo e di buon corpo (es. <i>Barolo DOCG</i>) la cui complessità aromatica accompagna il susseguirsi di quella del formaggio, il tannino vellutato ne riequilibra il carattere deciso e la lunga persistenza sostiene con eleganza la bocca.</p> <p><b>Nota:</b> (Febbraio 2023, <b>variazione al Disciplinare</b>) Per una diffusa consuetudine, gli operatori dell'agroalimentare (produttori, affinatori, distributori e ristoratori) e i consumatori, riferendosi al prodotto, utilizzano diffusamente il solo appellativo <i>Roccoverano</i> (omettendo l'anteposizione del termine <i>robiola</i>). Fra i formaggi chiamati <i>“robiola”</i> presenti sul mercato (che solitamente definiscono un formaggio di latte vaccino pastorizzato), il <i>Consorzio per la tutela del formaggio Robiola di Roccoverano D.O.P.</i>, per meglio individuare il prodotto, le sue caratteristiche e il più forte legame con il territorio, ha promosso una variazione del <i>Disciplinare</i> del prodotto (che la UE ha riconosciuto nel febbraio 2023), nel quale, fra altre modifiche, <b>viene modificato il nome del Consorzio</b> (diventato <b>Consorzio dei Produttori del Roccoverano DOP</b>) e il <b>nome del formaggio</b> che, <b>alternativamente</b>, può essere <b><i>Robiola di Roccoverano</i></b>, o <b><i>Roccoverano</i></b>.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DOC 03/1955</b> <b>DOP Reg. CE 1263/1996</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Asti</b> : comuni di Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccoverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Vesime; Provincia di <b>Alessandria</b> : comuni di Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato.	
	Tipologie	<b>FRESCO</b>	<b>AFFINATO</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo semibrado o brado di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capre di razza <i>Roccoverano</i>, <i>Camosciata Alpina</i> e loro incroci</li> </ul> Nel territorio individuato, a causa della: <ul style="list-style-type: none"> <li>• riduzione della presenza di vacche (di razza <i>Piemontese</i>, <i>Bruna Alpina</i> e loro incroci, considerando sia quelle da latte, sia quelle da linea vacca – vitello),</li> <li>• estrema rarità delle pecore (di razza <i>Pecora delle Langhe</i>),</li> </ul> la <b>produzione odierna con latte misto</b> è tale da non lasciare spazio ad una significativa produzione, tanto che è giunta quasi all'azzeramento	
	Alimentazione	L'alimentazione delle lattifere deve provenire dalla zona di produzione per una quota superiore al 80 %.	

	<p>Foraggi verdi e/o conservati e granello di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.</p> <p>Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il prodotto assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio. Il bestiame caprino bruca anche nei boschi che, oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo.</p> <p>È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio. Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati.</p> <p>È previsto il pascolamento delle capre dal 1° marzo al 30 novembre</p> <p>Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco utilizzati devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo.</p> <p>È vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti "senza terra"</p>
<b>Organismi di tutela</b>	<p><b>Consorzio dei Produttori del Roccaverano DOP</b> (già CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO ROBIOLA DI ROCCAVERANO D. O. P.)</p> <p>Via Roma, 8 14050 Roccaverano (AT) Tel. +39 0144 88465 Fax +39 0144 93350 email: <a href="mailto:info@roccaverano.com">info@roccaverano.com</a> web: <a href="http://www.roccaverano.com">www.roccaverano.com</a></p>
<b>Storia</b>	<p>Si pensa che le sue origini risalgano ai Celti che forse producevano un formaggio simile a quello attuale. Con l'avvento dei Romani il formaggio assunse il nome di "rubeola" (dal latino <i>robium</i>), con riferimento al colore rossiccio delle forme stagionate</p> <p>In un manoscritto a firma del <i>sacerdote</i> Pistone, in data 1899, viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni. Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza di questo formaggio (come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue). In tali occasioni si vendono per l'esportazione «eccellenti formaggi di Robiole»; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già a quei tempi era un formaggio conosciuto non solo in Italia, ma anche in Francia e non era ritenuto un qualsiasi formaggio generico perché, al contrario, presentava caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi.</p> <p>La lavorazione è strettamente tradizionale, eseguita in piccoli caseifici a gestione familiare in cui il numero medio di capre per azienda è di circa 20, con punte di 70+80 e la sua particolarità è dovuta ai fermenti lattici vivi che rimangono presenti nella sua pasta fino al momento del consumo.</p> <p>Con la variazione apportata nel febbraio 2023, la UE ha riconosciuto per questo prodotto l'adozione della denominazione <b>alternativa</b> di «<b>Roccaverano DOP</b>» per identificare meglio il prodotto, le sue caratteristiche e il più forte legame con il territorio, o «<b>Robiola di Roccaverano DOP</b>».</p>

Descrizione		Roccaverano	
		FRESCO	AFFINATO
Classificazione	<b>Categoria</b>	DOP	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capra (in purezza)</li> <li>• Misto (50% capra, 50% vacca e/o pecora, in rapporto variabile), <b>con produzione odierna quasi azzerata per la mancanza di vacche e pecore da latte</b></li> </ul>	
	<b>Trattam. latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temper.Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	n.a.	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Affinato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Cilindrica, a volte deformato dopo adeguata stagionatura	
	<b>Facce</b>	Piane leggermente orlate	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 10 ÷ 14	
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	2,5 ÷ 4	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,250 ÷ 0,400	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente, o patina leggerissima	Fiorita
	<b>Aspetto</b>	Liscia, possibile lieve fioritura naturale di muffe bianche	Liscia, o screpolata, con buona fioritura naturale di muffe
	<b>Colore</b>	Bianco latte, o Paglierino chiaro	Bianco crema, Paglierino, o leggermente rossiccia dopo sufficiente stagionatura
	<b>Spessore</b>	n.a.	Sottile, Abbastanza sottile
	<b>Consistenza</b>	n.a.	Tenera, o Leggermente rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Cremosa, umida, abbastanza compatta	Morbida, compatta, non elastica Con il protrarsi dell'affinatura, può diventare cremosa nel sottocrosta
	<b>Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Qualche possibile distacco Irregolare	
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Bassa	Medio-alta
	<b>Persistenza</b>	Medio-bassa	Medio-alta, Alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico acido (yogurt), erba fresca o fieno (secondo stagione), leggero animale (ircino)	Lattico acido (yogurt) o lattico cotto, erba fresca o fieno (secondo stagione), frutta secca (nocciola tostata), animale (ircino) abbastanza intenso.
	<b>Retrogusto</b>	n.a.	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce Salato Acido Amaro</b>	Saporito, Acidulo	Gradevolmente saporito, Poco Acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.	Può essere leggermente piccante (dopo sufficiente maturazione)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremosa, Fine, Leggermente Adesiva	Morbida, Fine, Poco Adesiva
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche (% s.s.)</b>	<b>Grasso</b>	≥ 40	
	<b>Sostanze proteiche</b>	> 34	
	<b>Ceneri</b>	> 3	

<b>Utilizzo</b>	<b>Roccoverano</b>	
	<b>FRESCO</b>	<b>AFFINATO</b>
<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Ideale da spalmare sul pane, per spuntini o aperitivi; gustato da solo, con miele, composte di frutta, mostarda, salsa di cipolle, oppure con le due tipiche salse piemontesi: "bagnet vert" e "bagnet russ"	
<b>In cucina</b>	<p>Se si aggiungono erbe e spezie, si ottengono salse gustose, adatte per accompagnare principalmente i secondi di carne. Viene consumata anche dopo conservazione sott'olio in presenza di aromi.</p> <p>Con il suo gusto deciso e aromatico, è perfetta per dare carattere a piatti freddi e caldi. Indicata per farcire le verdure (peperoni, pomodori, zucchine grigliate), i rotolini di salmone affumicato o di salumi, le terrine di ortaggi, oppure nell'insalata, abbinata alle note dolci di un frutto. Ottima anche per pietanza calde come tartellette, fagottini di sfoglia e torte salate, per le lasagne vegetariane, per le omelette e il gratin di patate.</p> <p>Nel <b>tipo Fresco</b> viene anche impiegata come ingrediente per una golosa cheese-cake, o come protagonista nella torta alla robiola</p>	

		Se molto stagionata (4+6 mesi) viene utilizzata grattugiata per insaporire ricette del territorio.
Abbinamenti	Vino	Il tipo <b>FRESCO</b> si abbina preferibilmente a vini bianchi di buon corpo, intensi, freschi, sapidi e abbastanza aromatici (es. <i>Chardonnay DOC</i> ) per contrastare la ricchezza olfattiva e la tendenza acida del formaggio. Il tipo <b>AFFINATO</b> può essere abbinato a un vino rosso anche "importante", maturo e di buon corpo (es. <i>Barolo DOCG</i> ) la cui complessità aromatica accompagna il susseguirsi di quella del formaggio, il tannino vellutato ne riequilibra il carattere deciso e la lunga persistenza sostiene con eleganza la bocca
	Miele/Confetture	Miele, confettura di fragole, di lamponi, di susine, di zucca e zenzero; marmellata di mandarini, di arance, mostarda, salsa di cipolle
	Frutta	Fresca, dolce e succosa

Produzione		Roccamare			
Periodo di produzione		Tutto l'anno. Pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Pressoché in abbandono		100%	n.a.
	Tipologia	<b>FRESCO</b>		<b>AFFINATO</b>	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo semibrado			
	Munte	Più mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Il latte può eventualmente essere inoculato con culture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (latto-innesti, o siero-innesti)			
Coagulazione	Tipologia	Lattico-presamica			
	Temperatura	18÷24 °C			
	Tipo di caglio	Animale			
	Tempo	8÷36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione			
Formatura	In fascere cilindriche di plastica. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore, con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.				
Trattamenti forma	Salatura	A secco, sulle due facce della forma, al termine del processo di formatura, oppure durante i rivoltamenti			
Stagionatura	Tempo	3÷10 gg. dalla messa negli stampi		> 10 gg dalla messa negli stampi	
	Temperatura	20÷24 °C La maturazione viene effettuata negli stessi locali di produzione		20÷24 °C La maturazione/stagionatura può proseguire in azienda, o presso "affinatori", in locali con caratteristiche simili	
	Cura forma	Il prodotto <b>affinato</b> può anche essere: – conservato sott'olio in barattoli di vetro anche fino a 6 mesi, oppure – lasciato a seccare per essere grattugiato, ponendo le forme nella paglia			
Commercializzazione	Le operazioni di <b>confezionamento</b> devono avvenire nella zona di produzione, perché il formaggio è a pasta fresca e molle e, la mancanza di crosta, comporterebbe per il formaggio rischi di disidratazione, ossidazione				

nonché alterazione a carico della componente lipidica. Per lo stesso motivo, al momento della produzione, non è possibile marchiare in modo indelebile la forma stessa in quanto priva di crosta

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata in un foglio di carta o plastica di colore bianco (**l'etichetta**) e munita di **sigillo**.

L'etichetta deve riportare il **logo della denominazione**, il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda stagionatrice e confezionatrice, il marchio comunitario "DOP" e le **indicazioni di legge**.

**È vietata** l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. **È tuttavia consentito** l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, o ragioni sociali, o marchi privati - purché non abbiano significati laudativi, o siano tali da trarre in inganno il consumatore -, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del Disciplinare.

Il **logo della denominazione** contiene:

- una «**R maiuscola**» stilizzata, il cui simbolo grafico è così composto:
  - una torre con i merli sovrastanti, ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano (la "gamba verticale" della «R» - in colore marrone -);
  - una forma di «Roccaverano» (nell'occhiello della «R» - in colore bianco -);
  - un fregio colorato di verde e di giallo verdolino che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa (sottostante l'altra gamba della «R»)
  - una corona circolare di colore verde scuro che racchiudere il tutto, in cui compaiono:
    - la scritta «ROCCAVERANO» (o alternativamente «ROBIOLA DI ROCCAVERANO») in carattere maiuscolo e in colore bianco
    - un piccolo fiore stilizzato, in basso al centro, in colore bianco

Il **sigillo adesivo** che chiude la confezione è di colore bianco e riporta:

- il **logo** della denominazione;
- il **codice identificativo dell'azienda produttrice** e il **numero progressivo del sigillo**, su un'appendice con sfondo ocra, posta alla base del logo della denominazione

Qualora il formaggio "**Robiola di Roccaverano**"/"**Roccaverano**" venga trasferito **non confezionato** a stagionatori e/o affinatori, comunque operanti all'interno della zona di produzione per il proseguimento della maturazione, deve essere accompagnato da un documento riportante:

- la dicitura "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano",
- il numero delle forme prodotte,
- il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.