



Bra (Cn), 8 settembre 2017

SCHEDA PER LA STAMPA

La Robiola di Roccaverano DOP: grande presenza a Bra (Cn) per i 20 anni di “Cheese, le forme del latte”

A Bra (Cn) da venerdì 15 a lunedì 18 settembre 2017

Durante l'undicesima edizione di **“Cheese - le forme del latte”** che si terrà a Bra (Cuneo) a metà settembre, la Robiola di Roccaverano DOP sarà presente con lo stand del **Consorzio**, negli spazi di **AssoPiemonte** e in alcuni stand di produttori appartenenti al **Presidio Slow Food**.

La **Robiola di Roccaverano DOP** è l'unico formaggio italiano a **latte di crudo di capra**, il **primo** e il più antico caprino italiano, autorizzato a fregiarsi della **Denominazione di Origine Protetta Europea**.

I formaggi a latte crudo sono da sempre protagonisti di Cheese: quest'anno l'impegno a difesa dei formaggi a latte crudo attraversa tutta la manifestazione, dalle Conferenze ai Laboratori del Gusto: inoltre, per la prima volta, il Mercato di Cheese presenta solo ed esclusivamente formaggi prodotti con latte non pastorizzato.

La manifestazione si aprirà il 15 settembre con **“Gli Stati Generali del latte crudo”**, a cui parteciperanno casari che, in tutto il mondo, continuano a produrre formaggi con latte crudo, rispettando le normative igienico sanitarie. All'incontro, che si terrà, a partire dalle 14.30, di **venerdì 15 settembre**, il Presidente del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP, Fabrizio Garbarino, porterà l'esperienza dei produttori del Consorzio.

L'incontro sarà aperto a tutti i produttori di piccola scala, ai tecnici e a tutto il pubblico interessato a saperne di più sull'argomento.

Sempre venerdì 15 settembre alle ore 19, in occasione della Rassegna **“Cheese on stage”**, presso la Multisala Vittoria verrà proiettato il film documentario **“Pastori. Una storia del Piemonte”** di Paolo Casalis (<http://cheese.slowfood.it/event/pastori-una-storia-del-piemonte/>).

I 15 produttori, che fanno parte del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP (www.robioladiroccaverano.com), all'interno della loro azienda coprono l'intera filiera: sono allevatori, lavorano il latte e confezionano e vendono i prodotti.

Degustazioni

In collaborazione con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** ogni giorno presso lo stand del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP saranno offerte **tre degustazioni** che abbiano la Barbera d'Asti e altri Vini del Monferrato con Robiole di diversa stagionatura.

Ore 11 – 12: Robiola fresca abbinata al Grignolino d'Asti (ingresso libero)

Ore 14 – 15: Robiola stagionata (15 giorni) abbinata alla Barbera d'Asti (ingresso libero)

Ore 17 – 18: Robiola stagionata (45 giorni) abbinata al Passito di Loazzolo dell'Azienda Agricola Forteto della Luja di Giovanni Scaglione (ingresso su prenotazione a partire dal 13 settembre, posti limitati a 20*)

Quest'ultima sarà anche l'occasione per presentare il connubio tra la Robiola e il **Passito di Loazzolo**, un raro vino che, come la Robiola Dop di Roccaverano, si produce esclusivamente nella **Langa Astigiana in Val di Bormida**.

**Per informazioni e prenotazioni si può chiamare tra le ore 10 e le 12 e tra le ore 16 e le ore 19 il numero di telefono: 0144 88465.*

Appuntamenti

Domenica 17 settembre ore 14,30

presso lo Stand di AssoPiemonte Dop e Igp

Formaggi Dop del Piemonte: la Robiola di Roccaverano

Prodotta nella Langa astigiana, la Robiola di Roccaverano è fatta con solo latte di capra, o misto a latte di pecora o vacca. È anche oggetto di un Presidio Slow Food, il cui disciplinare prevede l'utilizzo esclusivo di latte crudo di capra. Diamo la voce ai produttori per presentarne le caratteristiche e la storia – a cura di AssoPiemonte Dop e Igp – mentre gli esperti dell'Organizzazione nazionale degustatori di formaggio guidano la parte degustativa.

Per il Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP parteciperà l'Azienda Agricola Casagrossa di Antonioli Piovano Ulderico

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Lunedì 18 settembre ore 12

presso lo Stand di AssoPiemonte Dop e Igp

“Grandi Vini e grandi Robiole a confronto”

Incontro e dibattito a cura del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP.

Interverranno:

Roberto Arru – direttore AssoPiemonte

Paolo Massobrio – critico eno-gastronomico e Cavaliere della Robiola di Roccaverano DOP 2017

Filippo Mobrìci – Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Matteo Marconi – Vice Presidente del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP

Giorgio Ferrero – Assessore regionale all'Agricoltura (presenza da confermare)

Modera: Claudia Apostolo, giornalista

Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Identikit della Robiola di Roccaverano DOP

La leggenda racconta che già i Liguri-Celti producessero, nelle zone che attualmente formano l'area delimitata dal Disciplinare, una formaggetta di latte ovicaprino che i romani chiamavano *rubeola*, dal latino *ruber*, ovvero rosso, ispirandosi alla colorazione rossastra che la forma assumeva stagionando.

La Robiola di Roccaverano DOP è l'unico formaggio caprino italiano ad avere ricevuto la **Denominazione di Origine Protetta**. La certificazione italiana risale al 1979. La Robiola fa parte dei primi prodotti enogastronomici d'eccellenza a potersi fregiare di questo riconoscimento. La certificazione europea avvenne più tardi, nel 1996.

Attualmente la Robiola Dop di Roccaverano è prodotta in una zona che interessa 10 Comuni della provincia di Asti e 9 Comuni della provincia di Alessandria, nel settore più orientale delle Langhe, in direzione del mare. Un territorio che offre paesaggi estremamente vari: boschi, prati, fiumi, colline e vigneti, una zona ideale per l'allevamento delle capre Camosciate e di Roccaverano, le sole due razze ammesse dal Disciplinare di Produzione. L'ambiente geografico contribuisce alla varietà dei sapori e dei profumi delle Robiole che mutano a seconda delle stagioni e delle erbe di cui si nutrono gli animali, che pascolano liberamente gran parte dell'anno.

Il Disciplinare di produzione è stato recentemente riformato introducendo regole più restrittive, sostanzialmente analoghe a quelle che ispirano il Presidio Slow Food.

Attualmente la Robiola di Roccaverano DOP è prodotta prevalentemente in purezza cioè con solo latte di capra, ma il Disciplinare consente anche l'aggiunta al 50% di latte di pecora o di vacca (sempre con un minimo 50% di capra). L'alimentazione base delle capre, pecore e mucche allevate deve essere costituita da foraggi verdi o conservati.

Oggi la vera Robiola di Roccaverano DOP si produce solo da aprile a novembre, per rispettare i ritmi biologici delle capre.

Ogni anno i 15 soci del Consorzio della Robiola di Roccaverano DOP producono circa 420.000 forme con il latte di 4.500 capre di razza Camosciata e Roccaverano.

L'ultima domenica di giugno a Roccaverano si tiene la Fiera Carrettesca, il più importante evento dell'anno organizzato dai produttori del Consorzio. Il nome della manifestazione deriva dal fatto che l'area della DOP coincide con l'antico feudo della Famiglia del Carretto, che fino al XIII secolo dominava quel territorio.

Caratteristiche nutrizionali della Robiola di Roccaverano DOP

Valori nutrizionali medi per 100 gr. Valore energetico kj 1011/kcal 241;

Grassi 19.48 gr di cui saturi 14.18 gr;

Proteine 13.85 gr;

Carboidrati 1.47 gr. di cui zuccheri 1.47 gr;

Sale 1.03 gr.

* Nella mappa – che alleghiamo - sono evidenziati i luoghi della Robiola di Roccaverano DOP a Cheese.

Ufficio Stampa & Comunicazione
Claudia Apostolo e Marta Franceschetti
www.martafranceschetti.com
press@martafranceschetti.com
tel. 011 7652818