



Torino, 20 settembre 2017

## La Robiola di Roccaverano DOP a “Cheese” 2017

### Nota stampa conclusiva

L'11<sup>a</sup> edizione di Cheese, incentrata sui formaggi a latte crudo, si è conclusa con la maggior partecipazione di pubblico nella storia di questa manifestazione, richiamando a Bra 300mila visitatori. Un appuntamento all'insegna della qualità e della trasparenza nei confronti dei consumatori: da aprile 2017 l'Italia ha introdotto l'obbligo di dichiarare in etichetta l'origine della materia prima per i prodotti lattiero caseari.

Una garanzia che è prassi stabilita da decenni dal rigoroso disciplinare produttivo della Robiola di Roccaverano DOP.

Un prodotto che mantiene il fascino della dimensione artigianale, premiato dalla grandissima affluenza allo stand del Consorzio, che durante i 4 giorni di Cheese 2017 in collaborazione con Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, ha offerto degustazioni di Robiole di diversa stagionatura abbinate a grandi vini piemontesi: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Passito di Loazzolo, la più piccola DOC italiana.

**La collaborazione tra Consorzi di promozione è la chiave per lo sviluppo di prodotti di eccellenza che sono espressione dello stesso territorio:** è stato questo il tema centrale dell'incontro conclusivo “**Grandi robiole e grandi vini a confronto**” che si è svolto lunedì 18 settembre negli spazi di AssoPiemonte Dop & Igp. All'incontro hanno partecipato **Roberto Arru**, Direttore di AssoPiemonte Dop & Igp, **Giorgio Ferrero**, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, **Matteo Marconi**, Vicepresidente del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano DOP, **Filippo Mobrì**, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Ospite d'onore **Paolo Massobrio**, critico enogastronomico, Cavaliere della Robiola di Roccaverano DOP 2017.

*“Un sodalizio che permette di fare squadra, dove un prodotto raro e artigianale come la Robiola di Roccaverano DOP sottolinea e valorizza al meglio la fama internazionale di grandi vini piemontesi”* ha detto **Roberto Arru**, Direttore di AssoPiemonte Dop & Igp.

*“La robiola di Roccaverano DOP è una storica eccellenza agroalimentare piemontese che dimostra che la qualità e le regole di produzione rigorose premiano. La sinergia tra consorzi è la carta vincente per la promozione di territori ancora da valorizzare come la Valle Bormida: territori che hanno grandi potenzialità, dal punto di vista dell'agricoltura e del turismo enogastronomico”* ha sottolineato **Giorgio Ferrero**, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte.

*“La Robiola è e rimarrà un prodotto raro e speciale: ci sono margini di incremento, ma sempre nel rispetto delle regole che sono alla base del suo successo. Per esaltare la sua identità e i suoi sapori, oggi l'obiettivo del Consorzio è elaborare strategie per rispondere alla crescente richiesta dei mercati nazionali e internazionali”* ha aggiunto **Matteo Marconi**, Vicepresidente del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano DOP.

*“La collaborazione tra il Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e il Consorzio della Robiola DOP si è consolidata sempre di più in questi tre anni di lavoro insieme: la scelta coraggiosa degli imprenditori della valle Bormida che mantengono altissima la qualità è apprezzata in tutti i contesti, in Italia e nel mondo, in cui la Robiola viene presentata insieme ai nostri vini”* ha affermato **Filippo Mobrì**, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Il critico enogastronomico **Paolo Massobrio** ha guidato la degustazione che ha concluso l'incontro. Due gli assaggi offerti, una Robiola di 7 giorni e una di 15, accompagnate da una Barbera d'Asti: *“La Robiola di Roccaverano DOP ha fatto tanta strada negli ultimi 20 anni, da quando si è tenuta la prima edizione di Cheese: oggi ha un posto d'onore nelle ruote di formaggi proposti dai grandi ristoranti. Ma ci sono anche altri luoghi, dagli wine bar ai bistrot, che sempre più spesso la offrono. E' un altro modo più accessibile a tutti per degustarla: le caratteristiche della Robiola di Roccaverano DOP infatti variano in modo straordinario, a seconda del livello di stagionatura. E ogni sfumatura richiede un abbinamento attento con un grande vino, per esaltare reciprocamente sapori e profumi.”*

---

**Ufficio Stampa & Comunicazione**  
Claudia Apostolo e Marta Franceschetti  
[www.martafranceschetti.com](http://www.martafranceschetti.com)  
[press@martafranceschetti.com](mailto:press@martafranceschetti.com)  
tel. 011 7652818