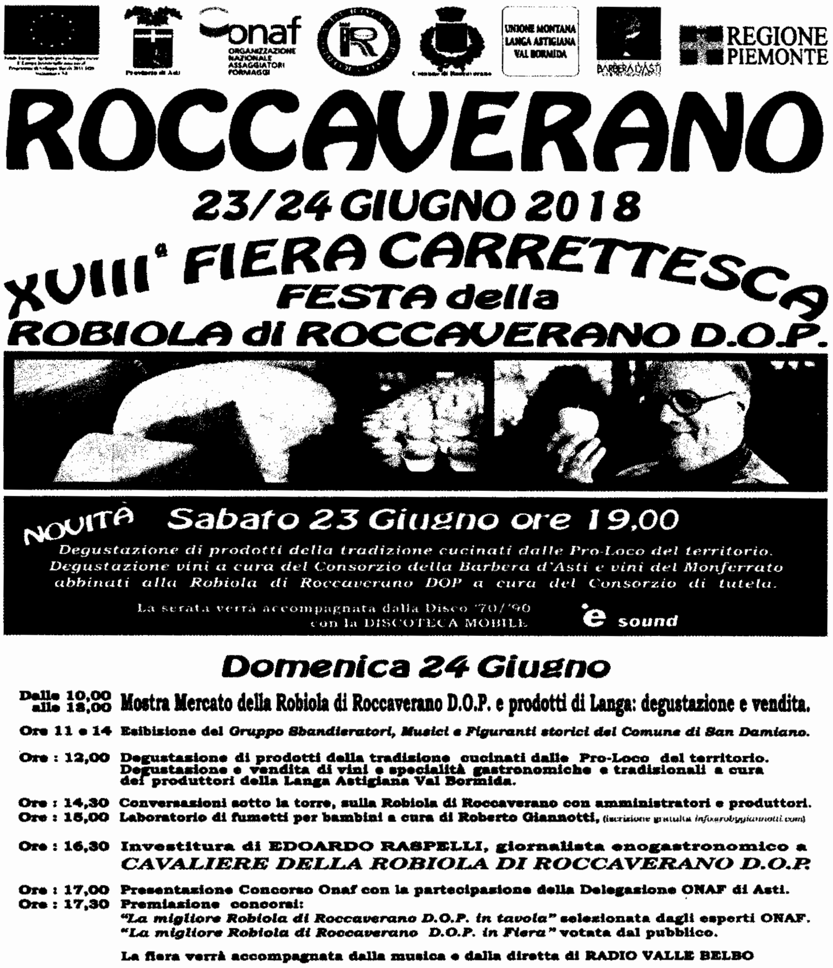
Consiglio Regionale del Piemonte
A01
A00004088/A0200C-R 19/02/19 CR

DOMENICA 30 GIUGNO:
FIERA CARRETTESCA AI SAPORI DI ROBIOLA

Il Comune di Roccaverano, il "Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano" e l'Unione Montana "Langa Astigiana-Val Bormida" organizzano per l'ultima domenica del mese di giugno la "*Fiera Carrettesca ai sapori di Robiola*" che quest'anno arriva alla XIX° edizione. La fiera è un'occasione per riunire nel territorio di Roccaverano tutti i produttori della Robiola D.O.P. della Valle Bormida , riuniti nel "Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano".
Ormai da alcuni anni l'Amministrazione Comunale, con la collaborazione degli altri Enti Locali, svolge un'azione sempre più mirata allo sviluppo ed alla promozione, coadiuvando e sostenendo il lavoro meritorio dei produttori locali di Robiola D.O.P. di Roccaverano, prodotto che nasce solo da buoni allevamenti caprini, sempre più selezionati con un'attenta politica zootecnica.
Oltre alla premiazione della migliore Robiola, la giornata è animata dalle Pro loco dei Comuni della Valle Bormida che prepareranno e distribuiranno i loro piatti tipici: un'occasione unica che tantissima gente dimostra di gradire da ormai tanti anni.
Questa, infatti, è la manifestazione che vede più visitatori: nelle passate edizioni **circa duemila persone** hanno transitato sulla nostra bellissima Piazza, (su cui si affacciano la Chiesa Parrocchiale Bramantesca ed i resti del Castello e la Torre Medioevali) per assaggiare la puccia di Monastero B.da, le frittelle di Cessole, la carne cruda di Fassone piemontese di Loazzolo, le friciule di Bubbio e di Serole, la polenta con salsiccia di e Robiola di Roccaverano, le torte di nocciola di Montabone, e poi la mostrada, la carpionata, gli arrosti, le tagliatelle.
A partire dalle prime ore del mattino, viene allestito il Mercatino esclusivamente di prodotti delle nostre zone; infatti, oltre ai produttori di Robioladi Roccaverano D.O.P., sono presenti produttori locali di miele, confetture, pane, olio, vini, salumi, dolci di nocciola o di mais, oli essenziali di lavanda, libri di storie langarole, ecc.
Durante la giornata vengono organizzate Visite guidate alla Chiesa Romanica di San Giovanni e alla Torre di Vengore con navette gratuite.



onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI
UNIONE MONTANA LANGA ASTIGIANA VAL BORMIDA
REGIONE PIEMONTE

ROCCAVERANO

23/24 GIUGNO 2018

XVIII° FIERA CARRETTESCA
FESTA della
ROBIOLA di ROCCAVERANO D.O.P.

NOVITÀ **Sabato 23 Giugno ore 19,00**

Degustazione di prodotti della tradizione 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 a cura del Consorzio di tutela.

La serata verrà accompagnata dalla Disco '70/'90
con la DISCOTECA MOBILE **e sound**

Domenica 24 Giugno

Dalle 10,00 alle 18,00 **Mostra Mercato della Robiola di Roccaverano D.O.P. e prodotti di Langa: degustazione e vendita.**

Ore 11 e 14 **Esibizione del *Gruppo Sbandieratori, Musici e Figuranti storici del Comune di San Damiano.***

Ore : 12,00 **Degustazione di prodotti della tradizione cucinati dalle Pro-Loco del territorio. Degustazione e vendita di vini e specialità gastronomiche e tradizionali a cura dei produttori della Langa Astigiana Val Bormida.**

Ore : 14,30 **Conversazioni sotto la torre, sulla Robiola di Roccaverano con amministratori e produttori.**
Ore : 15,00 **Laboratorio di fumetti per bambini a cura di Roberto Giannotti,** (iscrizione gratuita *info@robygiannotti.com*)

Ore : 16,30 **Investitura di EDOARDO RASPELLI, giornalista enogastronomico a *CAVALIERE DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P.***

Ore : 17,00 **Presentazione Concorso Onaf con la partecipazione della Delegazione ONAF di Asti.**
Ore : 17,30 **Premiazione concorsi:**
***"La migliore Robiola di Roccaverano D.O.P. in tavola"* selezionata dagli esperti ONAF.**
***"La migliore Robiola di Roccaverano D.O.P. in Fiera"* votata dal pubblico.**

La fiera verrà accompagnata dalla musica e dalla diretta di RADIO VALLE BELBO

La Robiola di Roccaverano D.O.P.

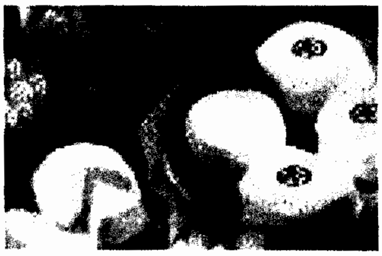
Il formaggio "Robiola di Roccaverano D.o.p." è un formaggio a pasta morbida, a latte 100% caprino crudo oppure caprino/bovino o caprino/ovino (50% minimo di latte di capra), realizzato artigianalmente nel territorio situato nelle colline intorno al paese di Roccaverano (AT), in Piemonte.

Le origini della robiola di Roccaverano risalgono ai Celti che, stabilitisi in Liguria, iniziarono a produrre un formaggio simile al prodotto attuale. Della robiola di Roccaverano si fa, inoltre, menzione nelle cronache dell'anno 1000. Fu con l'avvento dei Romani che questo formaggio assunse il nome di rubeola, dal latino ruber, termine con cui veniva indicato il colore rossastro assunto dalla crosta al termine della stagionatura. Delle qualità di questo formaggio, e del suo processo produttivo, parlò anche Plinio il Vecchio nei suoi scritti.

Descrizione e caratteristiche del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta Robiola di Roccaverano si riferisce al formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza o, in rapporto variabile, con aggiunta di latte crudo intero vaccino e/o ovino. Fresca o stagionata, è caratterizzata da una pasta bianca e morbida, più o meno compatta, il cui sapore varia da delicato fino a deciso. Questo formaggio presenta le caratteristiche di seguito elencate:

- ottenuto da latte crudo intero di capra, in purezza o in misura minima del 50% con aggiunta di latte crudo intero di vacca e/o pecora, in misura massima del 50%;
- forma cilindrica con diametro compreso tra 10 e 13 cm e facce piane leggermente orlate;
- scalzo alto da 2,5 a 4 cm;
- peso variabile da 250 a 400 g circa;
- pasta di colore bianco latte;
- percentuale minima di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%;
- percentuale minima di ceneri sulla materia secca non inferiore al 3%.



Valenze gastonomiche

La conservazione della Robiola di Roccaverano DOP in frigo è migliore se non si utilizzano plastica o vetro bensì una semplice tazza o scodella di porcellana o ceramica che copre il formaggio posto su un piatto da portata dello stesso materiale. Questo perchè la porosità della porcellana o della ceramica lascia respirare il formaggio. In alcune aree, le forme di formaggio vengono ancora conservate sott'olio come era usanza in passato. È un ottimo formaggio da tavola, sia fresco che stagionato, condito con olio ed un po' di peperoncino. Ma è anche una preziosa base nella composizione di ripieni per la preparazione di piatti locali, paste e sformati. Vini consigliati da abbinare: Barbera d'Asti nelle sue varie declinazioni, Barbera del Monferrato, Dolcetto d'Asti, Grignolino d'Asti. Particolarmente adatto ad accompagnare il prodotto stagionato è il vino bianco Loazzolo DOC; per le forme fresche è indicato il Gavi DOCG, l'Asti Secco DOCG o l'Alta Langa DOCG.

I Consorzi di Tutela dei formaggi D. O. P.

I Consorzi di Tutela sono soggetti privati formati dai produttori ed affinatori preposti alla vigilanza sulle produzioni e commercializzazioni dei prodotti marchiati, ricevendo la delega da un Comitato Governativo che assegna le Denominazioni. Le denominazioni ai formaggi sono date sulla base di rigidi disciplinari di produzione, che ne delimitano le zone produttive, le tecniche di lavorazione, i caratteri organolettici e sensoriali (sapori - colori - profumi) e ne riconoscono un marchio di garanzia, a tutela sia del produttore che del consumatore. I formaggi riconosciuti costituiscono un patrimonio alimentare e culturale di inestimabile valore, un vanto regionale evidenziato ovunque, la cui autenticità è garantita dai marchi impressi sulle etichette. La Denominazione d'origine per Robiola di Roccaverano è stata istituita con il DPR 14 Marzo 1979 (GURI n. 184 del 6 luglio 1979) e successivamente trasformata in DOP Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996).

Il Consorzio, che comprende TUTTI i produttori della Robiola di Roccaverano DOP, ad oggi è costituito da 17 aziende agricole prevalentemente a conduzione famigliare, site per la maggior parte nel territorio della Provincia di Asti, che oltre la trasformazione praticano anche l'allevamento dei capi da cui mungono il latte che viene trasformato in Roccaverano DOP.

Realizzazione dello showroom / vetrina della Robiola di Roccaverano DO.P

Ai fini della promozione del principale prodotto del territorio, nell'ambito dello sviluppo locale essendo l'unico formaggio ad avvalersi della denominazione DOP nella Provincia di Asti, l'impegno di questa Amministrazione, per l'anno 2019, è rivolto anche ad interventi per la sistemazione e attrezzatura del locale sito nell'immobile di proprietà comunale (ex scuole) che si affaccia sulla Piazza Barbero, affidando la gestione al Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano, per l'organizzazione di manifestazioni di promozione turistica ed enogastronomica in genere.

E' fondamentale che qualsiasi visitatore del territorio possa trovare a Roccaverano un punto di informazione su questa nostra eccellenza gastronomica all'altezza della sua fama.
Per questa si intende adattare una sala dell'ex scuola elementare a "*Showroom / vetrina*" della Robiola e affidarne la gestione al Consorzio Tutela con cui si collabora fattivamente. Tale "*Showroom / vetrina*" porterà visibilità al Comune e al territorio limitrofo in quanto la Robiola di Roccaverano D.O.P. è un prodotto conosciuto in tutto il mondo ma fino ad oggi non ha avuto un punto informativo dove le persone possano raccogliere tutte le informazioni necessarie sul prodotto, sulle aziende produttrici sul territorio che lo esprime, sulle peculiarità organolettiche, nella splendida cornice della Piazza Barbero circondata dalla Chiesa Bramantesca e dalle mura del Castello medioevale.

IL SINDACO

Firmato in originale