

CITTA' DEL FORMAGGIO 2022

PARTNER	O.N.A.F. ASTI Consorzio per la tutela del formaggio Robiola di Roccaverano DOP ASS. PRO LOCO ROCCAVERANO ROB-IN SCAVALCAMONTAGNE
RIFERIMENTI WEB DEL COMUNE	http://www.comune.roccaverano.at.it/ https://langhe.net/town/roccaverano-piemonte/ http://www.astiturismo.it/it/content/roccaverano
PRODOTTI CASEARI LEGATI AL COMUNE	ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP https://robioladiroccaverano.com/ <p>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 seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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%. <p>Le singole tipologie della Robiola di Roccaverano DOP, così come vengono immesse in commercio, si differenziano nello specifico per le caratteristiche di seguito riportate:</p> <p>Fresco</p> <ul style="list-style-type: none">• Periodo di maturazione minimo 4 e massimo 10 giorni• Crosta assente o con presenza di una lieve fioritura naturale di muffe• Consistenza cremosa e morbida• Sapore delicato, saporito e/o leggermente acidulo <p>Stagionato</p> <ul style="list-style-type: none">• Periodo di maturazione minimo 10 giorni• Crosta di colore paglierino o rossiccia con presenza di una fioritura naturale di muffe• Consistenza morbida e leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sotto crosta• Sapore deciso
SINTETICA PRESENTAZIONE STORICA, SOCIALE ED ECONOMICA DELLA CITTA'	ROCCAVERANO è la piccola capitale della Langa Astigiana, il paese più alto, il più rappresentativo, il più esteso, quello che giustifica l'essenza montana dell'intero territorio. Nessun paese della Langa astigiana è ricco di opere d'arte come Roccaverano, che può vantare, tra le altre cose, una delle più belle e armoniose piazze del Piemonte. L'insieme monumentale di castello e torre, unitamente alla parrocchiale bramantesca, costituisce il cuore del paese, la sintesi della sua storia e delle sue vicende. LA TORRE, alta quasi 30 metri, ha una circonferenza di 26,50 metri e lo spessore del muro alla base

supera i due metri. La torre presenta un'apertura all'altezza di oltre sette metri, forse collegata da una galleria a volta al secondo piano del palazzo. Il materiale usato per la costruzione è la pietra arenaria, squadrata in blocchi regolari disposti con ordine in file orizzontali. L'elevazione della torre e la sua solidità si giustificano sia come punto di riferimento per i castelli vicini, sia come valido strumento difensivo: all'interno di essa partiva, per i casi disperati, un sotterraneo che conduceva all'aperto. Fra la torre e il muro superstite del castello oggi si estende un parco, ma dal piazzale antistante la facciata si coglie abbastanza bene l'effetto che doveva rendere l'accostamento del massiccio palazzo a pianta rettangolare, lungo e stretto, alla torre cilindrica che lo sovrastava. Il muro rimasto non presenta porte d'accesso, ma soltanto finestre, che ne interrompono la compatta struttura: al piano superiore si aprono sul vuoto tre bifore archiacute con colonnina centrale, sovrastate da cornice in pietra: inferiormente quattro feritoie denunciano l'uso in prevalenza militare del castello. I recenti restauri hanno consentito una fruizione turistica globale dell'edificio, con la possibilità di salire sulla torre e la creazione di una balconata in legno in corrispondenza del primo piano del castello, che permette di affacciarsi alle bifore per una veduta d'insieme e sopraelevata della chiesa e della piazza.

LA PARROCCHIALE - come attesta una lapide - fu voluta nel 1509 dal vescovo Enrico Bruno, nativo del luogo, che però morì pochi mesi dopo l'avvio dei lavori, sicché l'impresa fu portata a compimento dai nipoti Paolo Emilio e Giovanni Francesco. Fu quest'ultimo, vescovo di Nola, a consacrare nel 1516 la chiesa, che sviluppa idee di derivazione bramantesca nella pianta a croce greca, con tiburio all'incrocio delle due corte braccia. La chiesa per la sua pianta sviluppata e iscritta in un quadrato, non ha precedenti rinascimentali e nessun altro architetto aveva analizzato e approfondito i problemi della chiesa a pianta centrale quanto il Bramante. Viene pertanto naturale pensare che monsignor Enrico Bruno, vivendo a Roma in qualità di amministratore depositario delle rendite dei domini temporali della Chiesa Romana in un periodo di grande fervore costruttivo, intenzionato a erigere una chiesa al suo paese d'origine, si sia rivolto al geniale architetto che in quegli anni lavorava a Roma per il Papato. La ricerca dei simboli e degli stemmi della famiglia Bruno ci invita a una passeggiata per il centro storico di Roccaverano, tra ripide strade e voltoni in pietra, portali scolpiti e scorci suggestivi e lapidi di grandi del.

SAN GIOVANNI. Seguendo il crinale di Langa si arriva alla chiesa cimiteriale di San Giovanni, antica parrocchiale che contiene il più completo e imponente ciclo di affreschi gotici dell'Astigiano. La chiesa ha la facciata ottocentesca, ma il resto della costruzione ha mantenuto in parte caratteri romanici. Pare che una prima costruzione potesse esistere già prima del 1200, forse addirittura verso il 1000. L'interno, a una sola navata, è decorato con motivi a stella risalenti al secolo scorso, con l'eccezione della zona absidale. La chiesa romanica originale ha subito in più tempi vari ed importanti rimaneggiamenti, forse anche la demolizione e la ricostruzione. I primi due "piani" del campanile sono l'unica parte oggi esistente che risalgono sicuramente all'epoca romanica.

A poche centinaia di metri da San Giovanni svetta l'isolata **TORRE DI VENGORE**, duecentesca che serviva come vedetta verso la valle Bormida di Spigno, il Ponzonese e l'Acquese. A base quadrata, alta e possente viene associata ad una leggenda che collegherebbe la costruzione della torre alla vanità di alcuni roccaveranesi che avrebbero voluto uguagliare la potenza regale innalzando un edificio più grande e possente di quello dei legittimi sovrani, gridando al cielo: "Vengo, Re, Vengo, Re". Naturalmente, come nell'episodio biblico della torre di Babele, il loro orgoglio fu subito punito

dall'ira divina e la torre rimase lì, in mezzo alla campagna, maestosa e inutilizzata. Attualmente è di nuovo agibile e visitabile, grazie a lavori di ristrutturazione e restauro promossi dalla Comunità Montana-Langa Artigiana Val Bormida che l'hanno riportata all'antico splendore.

Isolato sulla grande collina che divide le due valli Bormida, circondato da torri che hanno costituito per secoli la sua difesa, immerso in uno scenario di boschi e terrazze, di cascine e di pascoli, Roccaverano è avvolto in una dimensione che sembra protesa al di là e al di sopra del tempo e dello spazio. Ogni casa, ogni portale, ogni immagine scolpita o dipinta delle sue chiese trasuda di storia, di fatti e vicende dei secoli passati. Non si è perduto il ricordo delle grandi nevicate dei decenni passati, quando le frazioni restavano isolate per settimane e si scavavano gallerie nella neve per mettere in collegamento le case e le stalle. Altri tempi, in cui si partiva a piedi per il mercato di Monastero Bormida, la fiera di Cortemilia, per il treno di Mombaldone; e il viaggio durava giorni, incrementando quel senso di isolamento e di solitudine in cui il paese era ed è avvolto. La conseguenza di tutto ciò è stato lo spopolamento, la partenza dei giovani dalle cascine, l'abbandono dei coltivi, la scomparsa della vigna (siamo al limite di altitudine tollerata) e il ristagno dell'economia agricola. Roccaverano oggi conta meno di 400 abitanti (rispetto ai quasi 3000 di poco più di mezzo secolo fa) e la percentuale di anziani è impressionante. Eppure il paese negli ultimi anni ha cercato di reagire allo spopolamento, riscoprendo la sua dimensione turistica, valorizzando, pur tra le mille difficoltà (dettate dalla mancanza di fondi), i tesori d'arte che il passato ha lasciato, portando avanti, attraverso l'organizzazione di manifestazioni e fiere, una promozione dei suoi tesori gastronomici, primo tra tutti la Robiola D.O.P., principale prodotto a cui è legata l'economia (allevamenti caprini, piccoli caseifici per produzione e vendita Robiola, e quindi coltivazioni di foraggio). La Langa, qui, ha un che di grandioso, di imponente. La collina domina sulle valli, incombe sui paesi sottostanti. E' una collina selvaggia modellata dall'uomo che ha creato nel tempo una rete di terrazze costruite a secco con l'arenaria locale per ottenere rari appezzamenti di terra piana su cui seminare il grano o far crescere il prato per le capre. Oggi nessuno si spacca più la schiena per coltivarle e a poco a poco vanno scomparendo, divorate dalla vegetazione e dal bosco. Un ecomuseo che si dissolve e che invece potrebbe costituire una caratteristica pregnante, un simbolo, un forte elemento di appartenenza. Sul territorio troviamo: - un Ristorante Bar e un Albergo diffuso, nel centro del paese; - un Esercizio Commerciale Alimentari e casalinghi, nel centro del paese; - una Farmacia, nel centro del paese; - varie aziende agricole con caseifici annessi sparsi sul territorio e nelle frazioni; aziende di artigiani (carpentieri, fabbri, falegnami, ...) - strutture ricettive sul territorio sono: 2 Agriturismi; 1 B&B; 7 locazioni turistiche; - Nel concentrico vi sono -) gli Uffici Comunali (al momento ancora aperti tutti i giorni); -) l'Ufficio Postale (al momento aperto 4 giorni); -) l'Ambulatorio medico, che si trova all'interno del Palazzo municipale; -) due Uffici CAF aperti il lunedì mattina. - Inoltre il lunedì mattina si svolge il mercato settimanale. Dal punto di vista sanitario, Roccaverano è sotto la giurisdizione dell'ASL AT di Asti. E' presente inoltre una caserma dei Carabinieri.

Vi è poi da circa 30 anni una struttura di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Asti che organizza per circa 3 mesi estivi, dei turni di campeggio per bambini e ragazzi, con grande coinvolgimento da parte loro e dei loro familiari, alla vita del paese e del territorio. Nel 2011 è stata realizzata, nelle vicinanze degli impianti sportivi, un'Area Camper, che durante i mesi estivi ospita numerosi camperisti.

Ormai da cinquant'anni nella borgata Garbaoli (frazione di Roccaverano a 3

km da centro) presso l'omonimo oratorio si svolgono i campi scuola estivi gestiti dall'Associazione Cattolica di Acqui Terme, dove vengono ospitati ragazzi e ragazze provenienti da tutta la diocesi di Acqui che ha un territorio che si estende su 5 province e 2 regioni.

Negli ultimi decenni sono stati inoltre ristrutturati molti fabbricati abbandonati, acquistati in maggior parte da stranieri, soprattutto del nord Europa. Il nostro clima e la nostra connotazione naturalistica attrae moltissimo gli olandesi, i norvegesi, i tedeschi, i danesi.

LUOGHI E
MONUMENTI LEGATI
ALLE PRODUZIONI
CASEARIE

LA SCUOLA DELLA ROCCAVERANO Nella centrale Piazza Barbero di Roccaverano, il borgo più alto della Provincia di Asti con suoi 800 metri cuore e gioiello della Langa Astigiana, impreziosita dalla torre e i resti del castello dei Marchesi del Carretto (sec. XII – XIII) e dalla chiesa di Santa Maria Annunziata splendido esempio di stile rinascimentale, all'interno di un'aula della vecchia scuola elementare c'è il primo showroom dedicato al nostro celebre formaggio DOP: LA SCUOLA DELLA ROCCAVERANO.

La Scuola della Roccaverano, nata nel maggio 2019, in sinergia con il Comune di Roccaverano e la Pro Loco, non è soltanto un luogo dove acquistare il formaggio ma un vero sito gastronomico culturale e un centro di documentazione sulla nostra preziosa DOP. E' un punto dove vengono organizzate le visite presso le aziende agricole consorziate per vedere da vicino come nasce il formaggio, come si produce l'alimentazione animale, come si allevano gli animali, e, nel rispetto delle vigenti regole igienico – sanitarie come si lavora nei caseifici.

E' il punto in cui si alterneranno le aziende nelle giornate festive, dando così la possibilità ai visitatori di entrare nel mondo della Roccaverano DOP attraverso i suoi protagonisti: i produttori, che potranno così raccontare alle persone che accederanno a questo spazio di conoscenza la storia, il presente e il futuro nella loro produzione.

IL CASEIFICIO SOCIALE di Roccaverano nasce nel 1962 col compito di tutelare l'importante tradizione della "formaggetta"; viene stipulato uno statuto col quale viene decretato l'obbligo per i soci della consegna di tutto il latte prodotto in azienda. La produzione di robiola e burro incomincia nel luglio del 1968 ed è l'inizio della storia di questo formaggio riconosciuto in tutta Europa per la qualità ed il valore. Ora chiuso da molti anni è stato l'unico tentativo di concentrare la produzione lattiero casearia in un solo luogo.

MANIFESTAZIONI
CULTURALI, SAGRE O
FIERE LEGATE ALLE
PRODUZIONI
CASEARIE

IL POLENTONE: Ogni anno, la prima Domenica di Giugno, si rinnova un'antichissima tradizione che risale al XVII secolo ed il cui motivo d'origine si perde ormai nel tempo, richiamandosi, con ogni probabilità alla distribuzione di cibo fatta dai Signori dell'epoca in occasione di grandi carestie. Il periodo non è casuale. Si aspetta la tarda primavera, in quanto l'altitudine (circa 800 m.s.l.m.) rende il clima più pungente che in altre località poste più a valle. Questa Sagra è chiamata *Polentone* e naturalmente trae il nome dall'enorme polenta che, cotta in un grande paiolo sulla Piazza di Roccaverano, viene distribuita a tutti i presenti. *La sagra del Polentone di Roccaverano* è particolare per l'ambientazione: infatti la stupenda piazza sulla quale si affacciano i resti del Castello e della Torre medioevali è nota per essere una delle più belle ed armoniche Piazze del Piemonte, anche per la presenza imponente della bramantesca Chiesa Parrocchiale M. SS. Annunziata, di cui si è celebrato il 500° nel corso del 2009. Ma la caratteristica principale di questa manifestazione è quella di accompagnare la polenta con la famosa **Robiola di Roccaverano D.O.P.**, fiore all'occhiello di queste colline. Il polentone, che richiama ogni anno migliaia di persone, viene condotto dall'Associazione Pro Loco che provvede, in collaborazione

con l'Amministrazione Comunale, anche all'organizzazione di manifestazioni collaterali, quali rappresentazioni folkloristiche e musicali, un ricco ed assortito Banco di beneficenza, tanti prodotti tipici da degustare ed acquistare nel Mercatino allestito nel parco del Castello, visite guidate con servizio navetta alla Chiesa Romanica di San Giovanni ed alla Torre di Vengore.

FIERA CARRETTESCA AI SAPORI DI ROBIOLA quest'anno alla XX edizione. La fiera è un'occasione per riunire nel territorio di Roccaverano i produttori della Robiola di tutta la Langa Astigiana e dell'Alto Monferrato Acquese, territorio di produzione della Robiola di Roccaverano. Oltre alla premiazione della migliore Roccaverano, un ricco mercato di prodotti del territorio, la giornata è animata dalle Pro loco dei Comuni del territorio che preparano e distribuiscono i loro piatti tipici: un'occasione unica! La manifestazione si svolge nel parco sotto la Torre del Castello e sulla piazza della Chiesa del Bramante.

MOSTRA CAPRINA Dal 2004, a Roccaverano, dopo tanti anni di interruzione, è stata ripristinata la tradizionale manifestazione denominata "Mostra Caprina", caratterizzata dall'esposizione dei capi caprini degli allevatori di Roccaverano. Anche la scelta del giorno (1° domenica di Settembre) non è casuale, ma ha lo scopo di rappresentare non una "nuova" manifestazione, ma il rinnovarsi di un'antica tradizione di Roccaverano, durante la quale tutti gli allevatori (piccoli e grandi), partecipavano a questo momento di aggregazione, importante per ridurre lo spopolamento crescente delle zone collinari e montane, e per il quale è sempre più necessario operare per fermare o perlomeno rallentare tale fenomeno. In questo contesto si inserisce ovviamente il principale prodotto di Roccaverano: la famosissima Robiola di Roccaverano D.O.P., l'Amministrazione Comunale svolge un'azione sempre più mirata allo sviluppo ed alla promozione, coadiuvando e sostenendo il lavoro meritorio dei produttori locali di Robiola di Roccaverano D.O.P., prodotto che nasce solo da buoni allevamenti caprini. Il gregge di capre presenti negli allevamenti è costituito da due razze: la Camosciata delle Alpi e la razza autoctona di Roccaverano, anticamente molto diffusa in questo territorio ed ora in pericolo di estinzione. Obiettivo è, oltre che il recupero della razza autoctona di Roccaverano per scongiurarne l'estinzione, l'allevamento di capre di alta genealogia e con standard produttivi elevati.

ROB-IN (Robiola e Dintorni) è un progetto che vede coinvolte nove realtà del territorio piemontese unitesi per creare un punto di incontro virtuale tra i turisti che arrivano a scoprire il nostro territorio e aziende che adottano la metodologia della filiera corta, garantendo così un'altissima qualità ed una totale tracciabilità del prodotto finale. Questo nuovo progetto di promozione di prodotti enogastronomici e di territorio con a capofila il Consorzio di Tutela del formaggio Robiola di Roccaverano DOP ha permesso di realizzare eventi sul territorio: degustazioni guidate, passeggiate, conferenze, sempre con il tema della Robiola di Roccaverano al centro dell'attenzione. www.rob-in.it

Gli "Scavalcamontagne" sono artisti professionisti che propongono una sorprendente espressione artistica, uno spettacolo dal vivo portato di paese in paese attraverso una tournée realizzata interamente a piedi, zaino in spalla. E' un delizioso spettacolo comico-musicale, un florilegio di arie d'opera, classici del teatro di prosa, canzoni di musica leggera, simpatici sketch ideali per vivere un momento unico e poetico, adatto a qualsiasi tipologia di pubblico. In poche parole un'emozione da non perdere.

Ecco il "trait d'union" tra l'arte e il buon gusto. Sono infatti previste nelle tournée "Scavalcamontagne" alcune delle località che fanno parte del progetto "Rob-In". Tutto questo significa che, prima dello spettacolo si terranno le degustazioni dei prodotti del Pettiroso con l'intento, oltre a quello di deliziare il palato del pubblico, di continuare a proporre il progetto, i prodotti e le aziende ai consumatori finali, e presentare il "Rob-In" ad altre

realtà agricole presenti sul territorio al fine di ampliare nel futuro prossimo l'elenco delle tipicità, dei produttori e dei punti vendita.

NUMERO DI AZIENDE
LATTIERO-CASEARIE
CHE OPERANO NEL
TERRITORIO DELLA
CITTA'

10

ALTRI ANEDDOTI
LEGATI ALLA CITTA' E
ALLE PRODUZIONI
CASEARIE

La Robiola di Roccaverano DOP è un formaggio storico, le sue origini risalgono alle popolazioni Liguri che abitavano queste vallate e che producevano un formaggio con le stesse tecniche utilizzate oggi ottenendo un prodotto molto simile a quello che tutti conosciamo.

Della Robiola di Roccaverano si fa menzione nelle cronache dell'anno 1000. Con l'avvento dei Romani questo formaggio assunse il nome di 'rubeola', dal latino 'ruber', termine con cui veniva indicato il colore rossastro che la crosta assumeva al termine della stagionatura. A differenza di altre robiole, il cui nome molto probabilmente deriva dal comune di Robbio in Lomellina, dove si produceva un formaggio fresco, di piccole dimensioni, di colore bianco latte o avorio.

Delle qualità di questo formaggio e del suo processo produttivo scrisse Plinio il Vecchio.

L'introduzione delle capre in questo territorio si deve invece alle incursioni saracene che fino all'IIX secolo hanno interessato questa zona così come l'entroterra della Costa Azzurra, ecc. I Saraceni durante le loro incursioni portavano con se le capre che venivano poi abbandonate sul territorio o scappavano dai recinti andando a popolare le nostre valli, tanto da essere poi adottate dai valligiani come animale da allevamento.

La prima certificazione di origine della Robiola di Roccaverano ebbe luogo con il DPR del Presidente della Repubblica del 14 marzo 1979 e il riconoscimento europeo è del 2 luglio 1996 (Reg. CE n.1263/96, GUCE L. 163/96)

Il disciplinare è un disciplinare molto legato alla produzione artigianale e contadina valorizzando così il territorio di appartenenza sotto tutti i punti di vista, questo ha garantito una costante e crescente qualità del prodotto finale nel tempo.

Una particolarità della Robiola di Roccaverano DOP è che quasi la totalità delle aziende che fanno parte del Consorzio hanno al loro interno l'intera filiera di produzione: dalla coltivazione di quello che sarà il cibo per gli animali in inverno, passando per l'allevamento e i pascoli estivi fino ad arrivare al caseificio e alla distribuzione del prodotto finito.

Avendo ogni aziende il suo gregge e il suo pascolo si riescono ad ottenere diverse Robiole di Roccaverano DOP con caratteristiche uniche.

Le uniche due razze di capre utilizzabili per produrre Robiola di Roccaverano DOP sono la Camosciata Alpina e la Roccaverano, quest'ultima anticamente molto diffusa in questo territorio sarebbe ora estinta se non fosse per la produzione di Robiola di Roccaverano.

Altro merito che va riconosciuto a questo formaggio è quello di aver mantenuto produttivo un territorio che altrimenti sarebbe andato piano piano economicamente scomparendo.

La produzione di Robiola di Roccaverano DOP, negli ultimi anni si è riscontrato un deciso aumento annuale della produzione, intorno al 7-8%.

Unica nel suo genere, la Fiera Carrettesca, prevede ogni anno la premiazione delle miglior Robiola di Roccaverano attraverso la votazione di

una giuria popolare: vengono proposti gli assaggi di tutte le Robiole di Roccaverano (contrassegnati solo da un numero) e i partecipanti alla manifestazione possono esprimere il loro parere.

In separata sede vengono organizzate degustazioni, a cura dell'ONAF, di Robiole proposte dai produttori e Robiole acquistate sul mercato per valutare anno dopo anno la qualità del prodotto proposto.

Personalità importanti si sono espresse circa la Robiola di Roccaverano DOP quali

il Prof. GIORGIO CALABRESE (medico nutrizionista, è presidente della sezione "sicurezza alimentare" del Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare (CNSA) del Ministero della Salute, organo consultivo governativo, dal 27 aprile 2015) durante il convegno "Robiola di Roccaverano D.O.P. – dalla molecola alla tavola" una storia tra tradizione e innovazione."

tenutosi ad Asti nel marzo 2019, ha dato una nota tecnica da esperto nutrizionista ma anche da simpatico uomo di palcoscenico, come siamo abituati a vederlo in televisione. Il Prof. Giorgio Calabrese, astigiano di adozione ormai da oltre 40 anni, con le sue parole ancora una volta ha confermato che stiamo parlando di un formaggio caprino molto buono, sano, prodotto con grande serietà nel rispetto delle normative. Un formaggio, la Robiola di Roccaverano, che ha poco colesterolo, che fa bene ai giovani e ai meno giovani, che può benissimo sostituire a pranzo o a cena la carne.

Le quattro Tesi di Ricerca Universitaria sulla Robiola di Roccaverano tema della presentazione "Robiola di Roccaverano D.O.P. – dalla molecola alla tavola" una storia tra tradizione e innovazione sono:

-TRADIZIONE E GLOBALIZZAZIONE NELLA PRODUZIONE DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO PARAMETRI MICROBIOLOGICI E SENSORIALI A CONFRONTO (Dott. Gallareto Federica aa 2000/2001)

-VALUTAZIONI DELLE CARATTERISTICHE DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DI PRODUZIONE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE: PARAMETRI IGIENICO SANITARI E MICROBIOLOGICI A CONFRONTO (Dott. Blengio Mariagrazia aa 2001/2002)

- METODI TRADIZIONALI E MOLECOLARI PER LA CARATTERIZZAZIONE MICROBIOLOGICA DI UN PRODOTTO TIPICO LOCALE: LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO (Dott. Carlucci Silvia aa 2003/2004)

-METODI CLASSICI E MOLECOLARI PER CARATTERIZZARE MICROBIOLOGICAMENTE UN PRODOTTO LOCALE: LA ROBIOLA DI ROCCAVERANO (Dott. Carena Debora 2003/2004)

L'esistenza di ulteriori tesi non è da escludere, motivo per cui ne la Dott.ssa Blengio sta tuttora collaborando con il Consorzio.

5 i Cavalieri della Robiola di Roccaverano DOP

2015 Piero Sardo (Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus)

2016 Diego Bongiovanni (chef stellato e popolare volto televisivo)

2017 Paolo Massobrio (giornalista e enogastronomico)

2018 Edoardo Raspelli (giornalista enogastronomico)

2019 Tessa Gelisio (conduttrice tv e imprenditrice vinicola, grande intenditrice di prodotti locali)

Due i gemellaggi di rango: quello con i produttori del Banon, formaggio francese di latte di capra prodotto nella zona di Manosque; e quello con la Formagella del Luinese, formaggio di capra a pasta molle dop come la robiola di Roccaverano, sinergie importanti che sottolineano la valenza del nostro

formaggio.

Partecipazione a “Fattore Comune” Incontri fra DOP e IGP. Il Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, che ha ottenuto nel 2015 il marchio di tutela comunitario I.G.P., ha promosso nel 2017 e nel 2018 “Fattore Comune”, un evento che mira a creare contatti tra eccellenze enogastronomiche, un costruttivo dialogo tra i Consorzi e le Amministrazioni Locali coinvolte che hanno in comune una DOP e IGP che porta il nome del Comune da cui prendono origine.

IL SINDACO

Fabio Vergellato