



COMUNICATO STAMPA

## Grande successo di pubblico alla Fiera Carrettesca per celebrare il Roccaverano DOP e i suoi produttori

*La XXII edizione della manifestazione ha accolto a Roccaverano visitatori di ogni età. Ad aggiudicarsi il primo posto nel concorso “Il Miglior Roccaverano DOP in Tavola” 2023 organizzato dalla Delegazione ONAF di Asti è stata l’Azienda Agricola Accusani Nilvana di Cartosio. Il concorso popolare: “Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera” è stato invece vinto dall’Azienda Agricola Adorno di Ponti*

Si è chiuso con un’ampia affluenza di pubblico l’appuntamento annuale della Carrettesca, la storica festa dei produttori di Roccaverano DOP e dei prodotti del territorio che, come ogni anno, **nell’ultimo fine settimana di giugno** ha accolto visitatori italiani e stranieri: un’occasione per godersi un po' di fresco alla scoperta di un territorio meraviglioso e delle sue eccellenze enogastronomiche.

Una due giorni ricca di degustazioni di Roccaverano DOP in differenti stagionature, grazie alla presenza dei produttori associati al Consorzio di tutela del Roccaverano DOP, di altre specialità del territorio e dei piatti tipici cucinati dalle Pro Loco di Roccaverano, Castel Rocchero, Spigno Monferrato, Cessole, Monastero Bormida e Ovrano di Acqui Terme. Il tutto accompagnato dai vini proposti dal Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato e dall’Associazione Aroma di un territorio.

Accanto all’enogastronomia la **solidarietà**, con la **raccolta fondi a favore delle popolazioni dell’Emilia Romagna** colpite dalla recente alluvione.

Una festa animata dalla musica e l’intrattenimento offerti da Radio Valle Belbo, arricchita con riconoscimenti che hanno visto l’elezione del **dottor Antonio Quasso a Cavaliere del Roccaverano DOP 2023** e i concorsi **“Il Miglior Roccaverano DOP in Tavola”** e **“Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera”**.

Ad aggiudicarsi il primo premio per **“Il Miglior Roccaverano DOP in tavola” 2023**, concorso organizzato dalla delegazione ONAF di Asti è stata **l’Azienda Agricola Accusani Nilvana** di Cartosio, seguita dall’Azienda Agricola Marconi di Monastero Bormida e dall’Azienda Agricola Bricco della Croce di Cessole. Un concorso che, in generale, ha premiato idealmente tutti i produttori per l’alta qualità riconosciuta dai Maestri Assaggiatori dell’Onaf di Asti, coadiuvati per la prima volta da colleghi provenienti da Milano, Parma, Cuneo, La Spezia e Genova.

Anche il pubblico ha potuto dare un proprio riconoscimento attraverso il concorso **“Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera”**. Dopo un’attenta degustazione di tutti i campioni di Roccaverano DOP in gara, la giuria popolare ha premiato **l’Azienda Agricola Adorno**, seguita dall’Azienda Agricola Stutz, mentre sul gradino più basso del podio è salita l’Azienda Agricola Amaltea.

*“La Carrettesca si è confermata una grande festa che ha unito per due giorni i produttori del Roccaverano DOP con i consumatori, i turisti e gli amanti della tavola, le istituzioni del territorio –racconta il Presidente del Consorzio **Fabrizio Garbarino** –. “Un successo che si consolida anno dopo anno e che, una volta ancora, dimostra come la qualità di un prodotto e la capacità di fare rete fra partner pubblici e privati siano ingredienti fondamentali anche sul piano della promozione turistica e dello sviluppo del territorio”.*

*“Anche in questa edizione abbiamo registrato l’alta qualità di tutti i Roccaverano DOP in concorso forniti dai produttori consorziati. Una media complessiva eccellente, dimostrazione indiscussa del loro impegno nel mantenere uno standard di livello– spiega **Elio Siccardi**, Delegato ONAF di Asti –. Siamo fieri quest’anno di aver coinvolto anche i colleghi Maestri Assaggiatori provenienti da altri territori: da Cuneo a Genova, da La Spezia a Milano fino a Parma. Un ulteriore modo per far conoscere il Roccaverano DOP al di fuori dei confini astigiani e, allo stesso tempo, per avere un confronto ancora più interessante e utile con colleghi meno abituati a degustare questo formaggio”.*



Dopo la Carrettesca il Roccaverano resta protagonista di tutte le domeniche successive, fino a settembre, con gli appuntamenti presso la Scuola del Roccaverano e con le Domeniche del Roccaverano, visite guidate in azienda per conoscere di persona i produttori e scoprire come nasce uno dei formaggi italiani più amati.

Si ringrazia:

- per il sostegno: la Regione Piemonte, il Comune di Roccaverano, l'Unione Montana Langa Astigiana Val Bormida, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, la Pro Loco di Roccaverano e tutte le Pro Loco intervenute e i numerosi sponsor
- la Provincia di Asti per il patrocinio
- Onaf per la preziosa e ormai storica collaborazione.

Per info: + 39 0144 88465 - [info@robioladiroccaverano.com](mailto:info@robioladiroccaverano.com) - [www.robioladiroccaverano.com](http://www.robioladiroccaverano.com)