



COMUNICATO STAMPA

## **Roccaverano: torna la Fiera Carrettesca, tra degustazioni, premiazioni e solidarietà**

*Sabato 24 e domenica 25 giugno il borgo di Roccaverano si veste a festa per celebrare l'omonima DOP insieme alle eccellenze del territorio: la XXII edizione della manifestazione avrà anche un importante momento di solidarietà con una raccolta fondi a favore delle popolazioni dell'Emilia Romagna colpite dalla recente alluvione*

Torna per la sua **XXII edizione** la Fiera Carrettesca, storica festa dei produttori di Roccaverano DOP e dei prodotti del territorio: una manifestazione che, anno dopo anno, ha contribuito a promuovere e valorizzare il Roccaverano DOP, uno dei prodotti gastronomici simbolo del Piemonte, accogliendo nel borgo omonimo di Roccaverano (AT) una platea sempre più ampia di esploratori e turisti, esperti del settore alimentare, golosi di ogni latitudine e semplici curiosi.

L'appuntamento è per **sabato 24 e domenica 25 giugno**, con una due giorni all'insegna dell'enogastronomia, dell'approfondimento tecnico, ma anche della festa e della solidarietà.

*“La Carrettesca è da sempre un momento di grande festa per il territorio, per i nostri produttori e per i tantissimi consumatori che hanno imparato ad apprezzare il Roccaverano DOP in tutte le sue forme e le diverse stagionalità - commenta il presidente del Consorzio, Fabrizio Garbarino -. Ma se è vero che le celebrazioni sono doverose è altrettanto vero che dobbiamo allargare lo sguardo oltre le nostre magnifiche colline per aiutare chi non ha nulla da festeggiare. Per questo motivo, insieme a Comune, Pro Loco e Unione Montana, partner imprescindibili per la buona realizzazione della festa, abbiamo deciso di essere vicini in modo concreto alle popolazioni dell'Emilia Romagna colpite dall'alluvione, una sciagura che il nostro territorio conosce molto bene avendola vissuta nel 1994”*

La XXII edizione della Carrettesca si aprirà **sabato 24 giugno** a partire dalle 19 con i piatti della tradizione serviti dalle pro loco presenti sulla piazza e una degustazione di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e l'Associazione Aroma di un Territorio accompagnati dalle diverse stagionature del Roccaverano DOP abbinata alla Cugnà della Pro Loco di Serralunga d'Alba.

La manifestazione entra poi nel vivo domenica 25 giugno, con una giornata intera dedicata alla scoperta delle eccellenze del territorio. La **mostra – mercato di Roccaverano DOP e prodotti locali** (dalle 10 alle 18) permetterà ai visitatori di approfondire la conoscenza dei produttori consorziati, assaporare e acquistare diverse tipologie di Roccaverano DOP e, allo stesso tempo, degustare altre eccellenze del territorio fra cui quelle coinvolte nel progetto Rob-in: dal miele allo zafferano, dalle nocciole al vino.

Dalle 12 saranno serviti i piatti della tradizione preparati dalle Pro-Loco del territorio: Roccaverano con i Gnocchi al Roccaverano DOP, Monastero Bormida con la Puccia, Spigno Monferrato con i Ravioli al Plin fritti, Castel Rocchero con la Farinata, Cessole con le Frittelle e per la prima volta Ovrano di Lussito con la FocRoc: la tradizionale foccaccia ripiena di crema al Roccaverano Dop.

Dalle 15 con le *“Conversazioni sotto la Torre”* si approfondiranno, alla presenza dei produttori e delle istituzioni, temi riguardanti il mondo del Roccaverano DOP e del territorio che lo esprime. E alle ore 16 il **dottor Antonio Quasso**, ex Dirigente Veterinario dell'ASL Asti da sempre attento all'evoluzione qualitativa del Roccaverano DOP e distintosi negli anni per l'impegno a favore della salute e del benessere animale nel settore dell'allevamento caprino riceverà l'ambito titolo di **Cavaliere del Roccaverano DOP 2023**.

A seguire la premiazione de *“Il miglior Roccaverano DOP in tavola”* concorso organizzato dalla Delegazione ONAF di Asti con la partecipazione di Maestri Assaggiatori provenienti da tutta Italia. Nel 2022 tutte le forme

**Ufficio stampa** – Stefano Bosco t. 338 9321089 [boscostefano.press@gmail.com](mailto:boscostefano.press@gmail.com)

Francesca Corsini t. 334 2037099 [francescadapisa@gmail.com](mailto:francescadapisa@gmail.com)



di Roccaverano DOP in concorso fornite dai produttori avevano ottenuto una valutazione da 85/100 in su, un punteggio che secondo i criteri ONAF certifica i prodotti di ottima fattura.

Accanto a questo concorso ormai storico, ritorna a grande richiesta il concorso popolare: **“Il miglior Roccaverano DOP in Fiera”**. A fare da giudice in questo caso sarà il pubblico presente che potrà votare il Roccaverano DOP più apprezzato durante la manifestazione.

Il Consorzio arriva a questo evento dopo un periodo contraddistinto da numerosi appuntamenti in giro per il Piemonte, per l'Italia e per l'Europa. Ricco anche di premi ricevuti. Il Roccaverano DOP nell'ultimo anno si è distinto per l'importante partecipazione a concorsi caseari regionali e nazionali riscuotendo grandi successi con punteggi elevatissimi di valutazione della qualità, come è successo negli ultimi due Concorsi Onaf: "All'Ombra della Madonnina" di Milano e il recente "Festival dei Formaggi Piemontesi" che ha visto i produttori del Consorzio partecipare in forze insieme ad oltre 200 formaggi in gara giudicati da oltre 60 Maestri Assaggiatori.

*"Tutto questo ci rende fieri di poter rappresentare il nostro territorio in maniera eccellente"* - commenta il Presidente del Consorzio.

Altro recentissimo riconoscimento è il premio Ancalau 2023, conseguito dal Consorzio per l'impegno nella valorizzazione del territorio e del prodotto nella categoria "Lavoro&Ambiente" istituita in memoria di Agitu Ideo Gudeta, allevatrice di capre e casara recentemente scomparsa.

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.

## **Programma XXII Edizione Fiera Carrettesca**

---

### **Sabato 24 giugno**

ore 19 - verranno serviti piatti della tradizione preparati dalle Pro Loco del territorio e degustazione di vini a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dell'Associazione Aroma di un Territorio con abbinamento a Roccaverano DOP di diverse stagionature

### **Domenica 25 giugno**

ore 10.00 - 18.00 Mostra mercato del Roccaverano DOP e prodotti del territorio: degustazione e vendita.

Dalle 12.00 verranno serviti i piatti della tradizione cucinati dalle Pro Loco del territorio

Ore 15.00 “Conversazioni sotto la Torre” sul Roccaverano DOP con amministratori e produttori

Ore 16 Investitura del Dottor Antonio Quasso, dirigente veterinario dell'ASL Asti, Cavaliere del Roccaverano DOP 2023

Ore 17.00 Premiazione Concorso ONAF con la partecipazione della Delegazione Onaf di Asti: “Il miglior Roccaverano DOP in tavola”

Premiazione de “Il Miglior Roccaverano DOP in Fiera” votato dal pubblico.

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 che interverranno 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@roccaveranodop.it](mailto:info@roccaveranodop.it) - [www.roccaveranodop.it](http://www.roccaveranodop.it)